

MARQUES *de* CASA CONCHA



VARIEDAD *Pinot Noir*

PINOT NOIR	100%
------------	------

COSECHA

2019

ORIGEN *Vinedo Quebrada Seca*

D.O. Limarí, Valle del Limarí

AÑO DE PLANTACIÓN 2006

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

SUELO

Aluviales, limo-arcillosos con un sustrato de piedras redondas, una base de carbonato de calcio y poca materia orgánica.

CLIMA

Costero. Las brisas frescas de la costa soplan directamente hacia el valle y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las típicas mañanas nubosas y la luz indirecta sobre las uvas durante gran parte del día, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que lleva a vinos más frescos.

NOTA DE CATA

De color rojo profundo y delicado. En nariz muestra concentrados aromas a frutillas y frambuesas. En boca tiene una textura refinada, con notas a cerezas, frambuesas y regaliz. Buena estructura. Exuberante, fino y delicado.

MARIDAJE

Muy versátil. Va bien con carnes blancas, como conejo, cerdo y codorniz; con pescados grasos y mariscos en preparaciones delicadas y livianas; y también con platos orientales, como woks y curries suaves.

GUARDA

11
MESES

BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

NUEVO	22 %
2º USO	78 %

ANÁLISIS DEL VINO

PH 3,47

GRADO ALC. 14° %

ACIDEZ TOTAL 6,57 g/L

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883