

MARQUES *de* CASA CONCHA



VARIEDAD *Syrah*

SYRAH

100%

COSECHA

2018

ORIGEN *Viñedo Quinta de Maipo*

D.O. Buin, Valle del Maipo

AÑO DE PLANTACIÓN

1999-2005

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

SUELO

De origen aluvial, limo arcilloso en su primer horizonte. Las gravas predominan por debajo de la superficie, lo que da por resultado un suelo con buena permeabilidad y bajo contenido de nutrientes.

CLIMA

Mediterráneo semiárido, con influencia andina y protegido por las colinas cercanas. Su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor de 18°C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo. Muy maduro y denso, ofrece sabores firmes de moras y cerezas. Hacia el final, una perdurable y rica nota ahumada de brea. De textura firme, con taninos de grano fino que sostienen su fruta brillante.

MARIDAJE

Terrinas y patés untuosos de cerdo o jabalí; cortes de cordero o cabrito asados con hierbas de Provence; guisos sabrosos de cordero al estilo Mediterráneo con verduras; aves de caza, pato y ganso con bayas del bosque; magret de pato glaseado con miel y zarzamora; faisán con cerezas, avestruz en costra de tres pimientas y vinagre de balsámico.

GUARDA

16
MESES

BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

60%
NUEVO 25%
2º USO 75%

FUDRES

40%

ANÁLISIS DEL VINO

PH 3,5

GRADO ALC. 14,8° %

ACIDEZ TOTAL 5,28 g/L