

MARQUES
de
CASA CONCHA

Heritage



HERITAGE · COSECHA 2020

D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	84%
CABERNET FRANC	12%
PETIT VERDOT	4%

FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre 2021

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,6° VOL%
pH	3,56
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,77 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo El Mariscal y Don Melchor, D.O Puente Alto, valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Mariscal se encuentra a 600 msnn y está conformado por 52,95 hectáreas, de las cuales 46,23 corresponden a Cabernet Sauvignon, 4,52 a Cabernet Franc y 2,20 a Petit Verdot. Cuenta con una densidad de 5.500 plantas/há, parras que provienen de selección masal y están en su mayoría sobre pie franco. En tanto, el viñedo Don Melchor se encuentra a 650 msnn y está conformado por 125,96 hectáreas, de las cuales 112,67 corresponden a Cabernet Sauvignon, 1,28 a Cabernet Franc, 2,45% a Merlot, 1,28 a Petit Verdot y 8,28 a terreno en rotación. Cuenta con una densidad de 2.000 a 4.000 plantas/há, y el nuevo (20%), plantado entre 2004 y 2017 y con una densidad de 8.000 plantas/há. Las parras provienen de selección masal pre-philoxera y están sobre pie franco.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 2000.

SUELO

Sus suelos son de origen aluvial, pedregosos, pobres en nutrientes, de gran permeabilidad debido a la

cantidad de gravas presentes en el subsuelo, por lo que permiten un excelente drenaje.

CLIMA

Mediterráneo semiárido con fuerte influencia de la cordillera de los Andes. Esta es la parte más fría del valle del Maipo; su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor 18 °C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

COSECHA

Tercera semana de marzo y primera semana de abril.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Al recibir la uva en la bodega, esta se despalilla y muelen las bayas antes de iniciar el proceso de fermentación. Este proceso se realiza en tanques cerrados de acero inoxidable, con remontajes diarios durante todo el proceso que dura cerca de 10 días. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por, aproximadamente, 10 días y luego se descuba. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

16 meses en barrica de roble francés.
(25% nuevas y 75% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

10 años.

NOTA DE CATA

De color rojo profundo y oscuro. Untuosos sabores de cereza, casis, cedro, mora, alquitrán negro. Muestra una profunda concentración de sabores; una textura suave, casi sedosa, enmarcada por taninos y estructura tánica firmes, que realmente resalta al comienzo del largo final.

MARIDAJE

Carnes rojas y carnes de caza a la parrilla, asadas o guisadas en salsas que tengan un toque de acidez, con tomate o vino, o hierbas, como romero, tomillo y laurel. Es un vino que va perfecto con la mayoría de los quesos.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883