

MARQUES

de

CASA CONCHA



CABERNET SAUVIGNON · COSECHA 2019

D.O. Maipo, Valle del Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	88%
OTROS TINTOS	12%

FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2021

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,6° VOL%
pH	3,61
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,95 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Puente Alto y viñedo Pirque, D.O. Maipo, valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Ambos viñedos se ubican muy cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes, Puente Alto a 650 metros sobre el nivel del mar y Pirque a 570 metros sobre el nivel del mar.

AÑO DE PLANTACIÓN

1986-2005.

SUELO

Aluvial, pedregoso, pobre en nutrientes y altamente permeable debido a la abundante gravilla en el subsuelo.

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

Primera y segunda semana de abril.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se despallan los racimos y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en estanques cerrados de acero inoxidable a 26°C y dura en total 8 días.

GUARDA

18 meses en barricas de roble francés y en fudre piamontés de 5.000 litros, 20% de primer uso y 80% de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2026.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo. Con notas de cereza, cassis, cedro, arándanos y asfalto negro. Paladar suave, casi aterciopelado que enmascara los taninos firmes que presenta. Muy buena estructura y con un largo final.

MARIDAJE

Carnes rojas en general a la parrilla, asadas o guisadas. Marida perfectamente con la mayoría de los quesos.