

MARQUES de CASA CONCHA



MALBEC • COSECHA 2019 D.O. Maule, Valle del Maule

CEPAS

| | |
|--------|------|
| MALBEC | 100% |
|--------|------|

FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre 2020

ANÁLISIS

| | |
|-----------------------------------|----------|
| GRADO ALCOHÓLICO | 14° VOL% |
| pH | 3,46 |
| ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO) | 5,5 g/L |

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Lourdes, D.O. Maule, valle del Maule.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Lourdes se ubica en el área de Pencahue, equidistante de la costa y la cordillera de los Andes, en la zona media del valle del Maule. Es un viñedo plantado sobre lomajes suaves, que le permiten tener excelente exposición a la luz solar, sin que los rayos lleguen directamente a las uvas.

AÑO DE PLANTACIÓN

2010.

SUELO

Suelos de origen coluvial, granítico-arcilloso, con buena permeabilidad, contenido medio de materia orgánica y baja fertilidad.

CLIMA

Mediterráneo con estación seca prolongada. Se caracteriza por ser una zona relativamente cálida, con una amplia oscilación térmica entre el día y la noche. El comienzo de la etapa de madurez presentó temperaturas máximas altas, las que se fueron moderando hacia Febrero y Marzo. Las noches fueron frescas. Estas condiciones, junto a una cosecha mas bien temprana, fueron muy importantes para tener una expresión frutal fresca, taninos suaves y acidez equilibrada.

COSECHA

20 marzo al 5 de abril.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Lourdes.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos en el viñedo y se despalillan, luego son transportados a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 12 a 16 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural para un 100% del vino. A continuación, el vino cumple su periodo de guarda por 12 a 14 meses en barricas de roble francés y fudres. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos.

GUARDA

12 a 14 meses. 80% en fudres de 5.000 litros, 20% en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2025.

NOTA DE CATA

Rojo profundo con tonalidades violáceas. Este vino es complejo, con múltiples capas de aromas; en donde predominan las notas de guinda ácida, ciruelas negras y mora que se mezclan con especias dulces y un delicado toque mineral. Muestra taninos firmes y suaves. Es un vino frutoso, denso y vibrante, que mantiene la complejidad en boca con un final persistente.

MARIDAJE

Es un vino muy versátil. Combina muy bien con pastas acompañadas de verduras grilladas, carnes rojas a la parrilla y quesos maduros.