

MARQUES *de* CASA CONCHA

PINOT NOIR · COSECHA 2020 D.O. Limarí, Valle del Limarí



CEPAS

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

FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2021

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	13,5° VOL%
pH	3,56
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	4,74 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo San Julián, D.O. Limarí, valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo San Julián se ubica a 190 msnm, a 30 kilómetros del océano Pacífico, en la ribera sur del río Limarí. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y finalmente se obtengan vinos más frescos. Las parras de Pinot Noir provienen de los clones 777 y 113 (Dijon) y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

2006.

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.

COSECHA

Manual. Segunda y tercera semana de marzo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable abiertos y dura en total 12 a 14 días, incluyendo un periodo de maceración en frío de 7 días. El remontaje se realiza por pisoneo. Un pequeño porcentaje de los lotes es fermentado con escobajo. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

11 meses en barrica de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2026.

NOTA DE CATA

Rojo brillante y delicado. Muestra notas concentradas de cereza y frambuesa. Tiene una textura refinada y sabores a frutos rojos y regaliz, con una notable estructura. Se siente exuberante, fino y delicado.

MARIDAJE

Carnes blancas, como conejo, cerdo y codorniz; pescados grasos y mariscos en preparaciones delicadas y livianas.