MARQUES de CASA CONCHA

PINOT NOIR · SAFRA 2019

D.O. Limarí, Vale do Limarí

CEPAS	
PINOT NOIR	100%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Abril de 2020

ANÁLISE	
GRAU ALCOÓLICO	14° VOL%
pH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	6,57 g/L

ENÓLOGO
Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM
Vinhedo San Julián, D.O. Limarí, vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO
O vinhedo San Julián está localizado a 190 metros de altitude, a 30 km do Oceano Pacífico, na ribeira sul do Rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio. As temperaturas são frias e as manhãs nubladas, o que permite o lento amadurecimento da fruta e, finalmente, a produção de vinhos mais frescos. As videiras de Pinot Noir são provenientes dos clones 777 e 113 (Dijon) e são conduzidas em espaldeira vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO
Año 2006.

SOLO
Aluviais, limo-argilosos com um substrato de pedras redondas, uma base de carbonato de cálcio e pouca matéria orgânica.

CLIMA
Costeiro. A brisa fresca da costa sopra diretamente em direção do vale e modera as temperaturas. Isto, em combinação com as típicas manhãs nubladas e a luz indireta sobre as uvas durante grande parte do dia, permite uma maturação lenta e prolongada da fruta e leva à produção de vinhos mais frescos.

COLHEITA
Segunda e terceira semana de março de 2019.

ADEGA VINIFICADORA
Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO
Os cachos são selecionados, desengaçados e, logo, caem por gravidade nas cubas de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável e dura entre 12 a 14 dias no total, incluindo um período de maceração a frio de 7 dias. A remontagem é realizada por pigeage. Uma pequena porcentagem dos lotes é fermentada com o engaço. A fermentação malolática ocorre de maneira natural.

GUARDA
11 meses em barril de carvalho francês.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber agora e até 2025.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO
Este vinho, de um vermelho profundo e delicado, mostra no nariz concentrados aromas de morango e framboesa. Em boca apresenta uma textura refinada, com notas de cereja, framboesa e alcaçuz. Boa estrutura. Exuberante, fino e delicado.

HARMONIZAÇÃO
Muito versátil. Combina bem com carnes brancas, tais como coelho, porco e codorna, com peixe gordos e frutos do mar em preparações delicadas e leves, além de pratos orientais, como woks e currys suaves.