

# MARQUES de CASA CONCHA



## CABERNET SAUVIGNON • SAFRA 2017

*D.O. Maipo, Vale do Maipo*

### CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	85%
SYRAH	8%
CABERNET FRANC	4%
MALBEC	1%
MERLOT	1%
PETIT VERDOT	1%

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

*De novembro de 2018 a janeiro de 2019*

### ANÁLISE

GRAU ALCÓOLICO	14,3° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,03 g/L

### ENÓLOGO

*Marcelo Papa.*

### VINHEDO

Vinhedo Puente Alto e vinhedo Pirque,  
D.O. Maipo, vale do Maipo.

### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Ambos os vinhedos estão localizados na base da Cordilheira dos Andes –Puente Alto a 650 m acima do nível do mar e Pirque a 570 m acima do nível do mar–, e possuem solos aluviais pobres em nutrientes, rochosos e altamente permeáveis devido à abundância de cascalho no subsolo.

### ANO DE PLANTAÇÃO

Ano 1986 – 2005

### SOLO

Associado a desníveis fluviais. Aluvial, rochoso, pobre em nutrientes e altamente permeável devido à abundância de cascalho no subsolo.

### CLIMA

Mediterrâneo semiárido, com uma forte influência da Cordilheira dos Andes. Esta é a parte mais fria do Vale do Maipo e apresenta uma importante amplitude térmica entre o dia e a noite (aproximadamente 18 °C).

Um período prolongado de amadurecimento concentrou e intensificou os aromas nos frutos.

### COLHEITA

Manual, durante a primeira e segunda semanas de abril de 2017.

### ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram desengaçadas e cuidadosamente transferidas a tanques fechados de aço inoxidável, para serem fermentadas durante 8 dias a 26 °C.

### GUARDA

16 meses, em barris de carvalho francês e foudres de 5.000 litros.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber até 2025.

### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho profundo com aromas deliciosos de cereja, cassis e amora com um toque de alcairão e fumaça. Os sabores, altamente concentrados, são emoldurados por taninos firmes. A textura é suave, quase sedosa, e mascara a firme estrutura tânica que está por baixo e que aparece somente no final prolongado.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas ou de caça, grelhadas, assadas ou cozidas, com molhos intensos e levemente ácidos (tomate ou vinho), ou com ervas como alecrim, tomilho e louro. Perfeito com a maioria dos queijos.