



MARQUES
de
CASA CONCHA

CHARDONNAY COSECHA 2022

CEPAS

Chardonnay _____ 100%

FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2023

ANÁLISIS

Alcohol _____ 13.8° VOL%
pH _____ 3.32%
Acidez total _____ 5.82g/l
Azúcar residual _____ 1,94

ENÓLOGO

Marcelo Papa

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINEDO DE ORIGEN

Viñedo Quebrada Seca,
D.O. Limarí, valle del Limarí.

VINIFICACIÓN

Una vez que llega la uva a la bodega, los racimos se prensan completos con el escobajo para lograr una extracción controlada y delicada. La fermentación se realiza en barricas de roble y dura en total 8 días a una temperatura controlada entre 18 a 22 °C. La crianza se lleva a cabo por 12 meses en barricas con batonajes periódicos. Previo al embotellado, el vino se clarifica con ajustadas dosis de bentonita y se estabiliza por frío

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 msnm, a solo 22 kilómetros del océano Pacífico, en la ribera norte 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.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (18 de primer uso y 82% de segundo uso).

AÑO DE PLANTACIÓN

2009-2018.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

SUELO

Coluvial. Arcilla roja con carbonato de calcio en el subsuelo.

NOTA DE CATA

Amarillo ligero y brillante. Combina riqueza con elegancia y vitalidad. Posee aromas de fruta blanca madura como la pera, acompañado de flores blancas, avellana tostada y notas minerales. Es moderadamente concentrado con textura sedosa y capas de sabores maduros, de higo, pera y minerales. Termina con un carácter largo y vibrante.

CLIMA

Mediterráneo 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. Esta temporada fue ligeramente más fresca que un año normal, no hubo presencia de lluvias durante la cosecha.

MARIDAJE

Mariscos y pescados en salsas con mantequilla, queso o crema; carnes blancas como conejo, pavo, cerdo o aves de caza.

COSECHA

Manual. Segunda semana de febrero.

