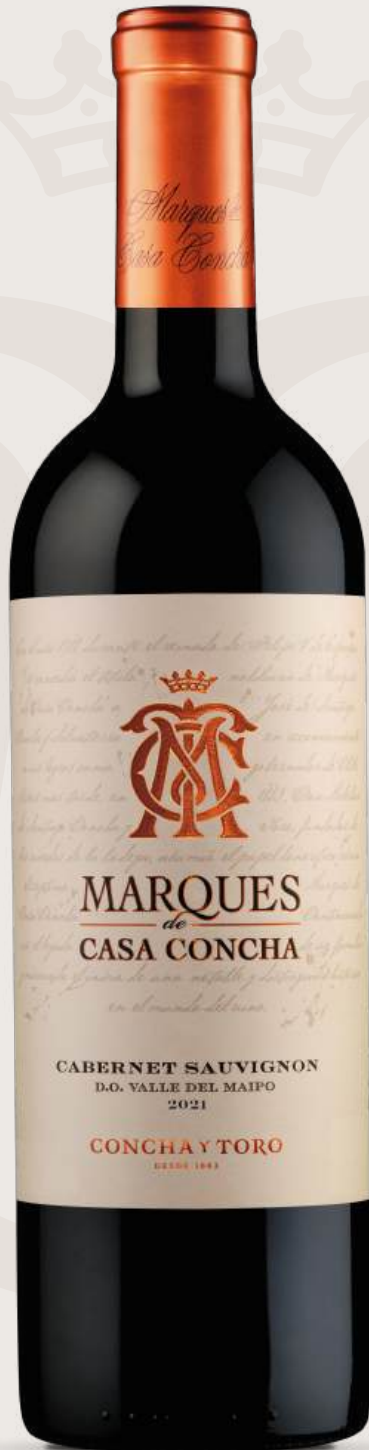




MARQUES
de
CASA CONCHA



CABERNET SAUVIGNON COSECHA 2021

CEPAS

| | |
|--------------------|-----|
| Carmenère | 1% |
| Syrah | 1% |
| Cabernet Franc | 3% |
| Petit Verdot | 4% |
| Cabernet Sauvignon | 91% |

FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre 2022

ANÁLISIS

| | |
|-----------------|------------|
| Alcohol | 14.6° VOL% |
| pH | 3.57 |
| Acidez total | 5.13g/l |
| Azúcar residual | 2,99 |

ENÓLOGO

Marcelo Papa

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINEDO DE ORIGEN

Viñedo El Mariscal y viñedo Pirque, D.O.Maipo, valle del Maipo.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos en el viñedo y se despalillan, luego son transportados a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en estanques cerrados de acero inoxidable a 26-28 °C y dura en total 10 días. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por aproximadamente 10 días y luego se descuba. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Ambos viñedos son conducidos en espaldera vertical y se ubican muy cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes, El Mariscal a 650 metros sobre el nivel del mar y Pirque a 570 metros sobre el nivel del mar.

GUARDA

16 meses, 60% en barricas de roble francés (28% de primer uso y 72% de segundo uso) y 40% en fudre piemontés de 5.000 litros.

AÑO DE PLANTACIÓN

1987 - 2022.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 10 años.

SUELO

Sus suelos son rocosos y pedregosos son de origen aluvial, pobres en nutrientes y altamente permeables debido al abundante subsuelo de gravillas, que permiten un excelente drenaje.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo. Con notas de cereza, cassis, mora, cedro, grafito y un dejo ahumado. Paladar concentrado, con una profunda concentración de sabores enmarcado por sus taninos firmes. De gran estructura y con un largo final.

CLIMA

Mediterráneo semiárido con fuerte influencia de la cordillera de los Andes. Esta es la parte más fría del valle del Maipo; su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor 18 °C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas. La temporada 2021 fue más fresca que un año normal, donde el verano tuvo precipitaciones excepcionales.

MARIDAJE

Carnes rojas en general a la parrilla, asadas o guisadas. Marida perfectamente con la mayoría de los quesos.

COSECHA

Tercera y cuarta semana de marzo.