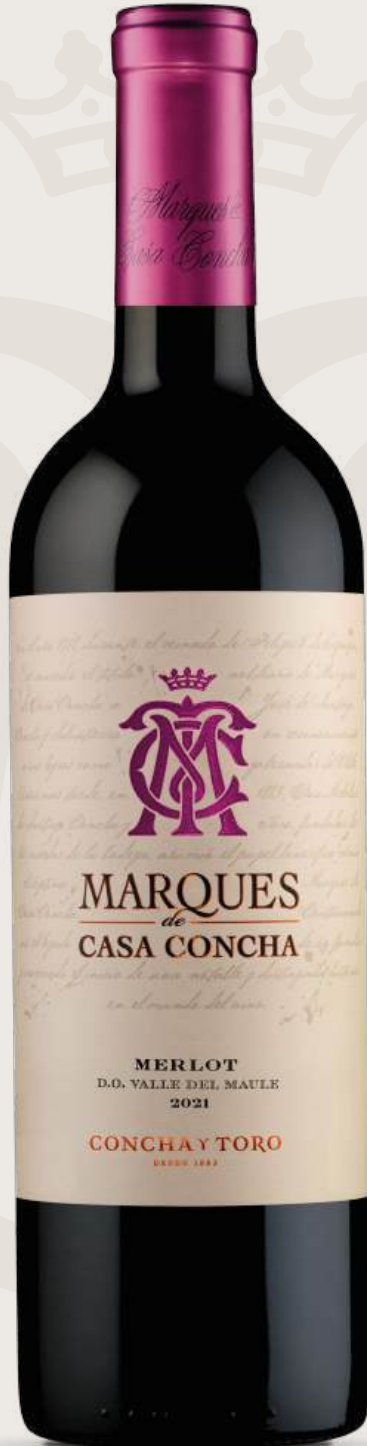




MARQUES
de
CASA CONCHA



MERLOT COSECHA 2021

CEPAS

Merlot _____ 100%

FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2022

ANÁLISIS

Alcohol _____ 14,1° VOL%

pH _____ 3,52

Acidez total _____ 5,46g/l

Azúcar residual _____ 2,14

ENÓLOGO

Marcelo Papa

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Lourdes.

VINEDO DE ORIGEN

Viñedo Quebrada de Agua,
D.O. Maule, valle del Maule.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos en el viñedo y se despalillan, luego son transportados a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable a 25-27 °C y dura en total 12 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural para un 50% del vino y se induce con cultivos seleccionados para el otro 50%. A continuación, el vino cumple su periodo de guarda por 14 a meses en barricas de roble francés y fudres. La estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Los viñedos se ubican en el área de San Clemente, en el valle del Maule, a 208 msnm y se extienden a lo largo de suelos coluviales y algunas terrazas aluviales. Las parras de Merlot provienen fundamentalmente del clon 181 y son conducidas en espaldera vertical.

GUARDA

14 meses, en barricas de roble francés (78% de primer uso y 22% de segundo uso) y en fudres de 5.000 litros.

AÑO DE PLANTACIÓN

2000-2014.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 8 años.

SUELO

Coluvial de textura franco-arcillosa. La arcilla presente en el suelo le otorga carácter al vino. Son suelos con buena permeabilidad, contenido medio de materia orgánica, baja fertilidad y su geografía es plana.

NOTA DE CATA

Intenso y profundo color rojo violáceo. En nariz es fresco y complejo. Con delicados aromas de frutas rojas, destacan guindas, frambuesas y ciruelas frescas, acompañado de suaves notas de especias dulces. En boca es amplio y concentrado, de textura elegante, con taninos suaves y firmes, acompañan a una gran expresión frutal en el paladar. Su final es persistente, dulce y cautivador

CLIMA

Mediterráneo, con estación seca prolongada. Con gran influencia de la cordillera de los Andes se caracteriza por la constante brisa fresca que baja desde la cordillera y que produce grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche durante el verano. La temporada 2021 se caracterizó por una primavera con buenas condiciones climáticas. Los meses de diciembre y enero fueron cálidos, pero a finales de enero se registraron precipitaciones que enfriaron el resto de la temporada ayudando a una expresión final muy fresca de las uvas.

MARIDAJE

Carnes blancas y rojas bien magras; pastas de todo tipo o platos de legumbres; terrinas y patés suaves; quesos blandos maduros y ahumados.

COSECHA

20 marzo al 5 de abril.