



MARQUES  
de  
CASA CONCHA

## SYRAH COSECHA 2021

### CEPAS

Syrah \_\_\_\_\_ 100%

### FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre 2022

### ANÁLISIS

Alcohol \_\_\_\_\_ 14.8° VOL%  
pH \_\_\_\_\_ 3.52  
Acidez total \_\_\_\_\_ 4.62g/l  
Azúcar residual \_\_\_\_\_ 2,59

### ENÓLOGO

Marcelo Papa

### VINEDO DE ORIGEN

Vinedo Quinta de Maipo,  
D.O. Buin, valle del Maipo.

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quinta de Maipo se ubica a 420 msnm y se extiende a lo largo de la ribera sur del río Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes. Las parras provienen del clon 174 y de selección masal y son conducidas en espaldera vertical. Las características pedregosas del suelo aluvial del viñedo, con gravas a dos metros de profundidad, entregan taninos redondos, complejos y elegantes al Syrah.

### AÑO DE PLANTACIÓN

1998-2005.

### SUELO

De origen aluvial, limo arcilloso en su primer horizonte. Las gravas predominan por debajo de la superficie, lo que da por resultado un suelo con buena permeabilidad y bajo contenido de nutrientes.

### CLIMA

Mediterráneo semiárido, con influencia andina y protegido por las colinas cercanas. Su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor de 18°C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

### COSECHA

Última semana de marzo.

### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

### VINIFICACIÓN

El 75% de la uva cosechada se realizó de manera manual. Una vez en bodega el 10% de los racimos son enteros con escobajos, mientras que el 90% restante se despallilla, sin moler los granos, y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques abiertos de acero inoxidable y dura en total 10 días, incluyendo un periodo de maceración en frío de 5 días. El remontaje se realiza por pisoneo. 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.

### GUARDA

El vino fue criado durante 16 meses 75% en fudres de 5.000 litros y 25% en barricas de roble francés (25% de primer uso y 75% de segundo uso). Posteriormente, el vino reposó 1 mes en botella.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

### NOTA DE CATA

Rojo rubí profundo y brillante. Muestra aromas de cereza roja muy concentrado y dejos de pimienta. En boca posee una textura fina y de sabores complejos de guinda, arándanos y especias. Con una estructura notable, se siente exuberante, fino y delicado.

### MARIDAJE

Cordero o cabrito asados; guisos sabrosos de cordero al estilo Mediterráneo; aves de caza, como pato y ganso, terrinas y patés de jabalí y cerdo.

