

# MARQUES *de* CASA CONCHA



## CABERNET SAUVIGNON • COSECHA 2020 *D.O. Maipo, valle del Maipo.*

### CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	85%
SYRAH	8%
PETIT VERDOT	4%
CARMENERE	3%

### FECHA DE EMBOTELLADO

Abril 2022

### ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,3° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL	5,32 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,74

### ENÓLOGO

*Marcelo Papa.*

### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Puente Alto y viñedo Pirque, D.O. Maipo, valle del Maipo.

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Ambos viñedos 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.

### AÑO DE PLANTACIÓN

1987-2022.

### 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.

### 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 2020 fue más calurosa que un año normal, donde el verano fue considerado bastante seco.

### COSECHA

Tercera y cuarta semana de marzo.

### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

### VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos en el viñedo y se despallan, 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.

### GUARDA

18 meses, 63% en barricas de roble francés (28% de primer uso y 72% de segundo uso) y 37% en fudre piemontés de 5.000 litros.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 10 años.

### 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.

### MARIDAJE

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