

# MARQUES *de* CASA CONCHA

## CABERNET SAUVIGNON · SAFRA 2020

*D.O. Maipo, Maipo Valley.*

### CEPAS

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

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

*Abril de 2022*

### ANÁLISE

TEOR ALCOÓLICO	14,3° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL	5,32 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	2,74

### ENÓLOGO

*Marcelo Papa.*

### VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Puente Alto e vinhedo Pirque, D.O. Maipo, vale do Maipo.

### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Ambos os vinhedos estão localizados muito perto do sopé da Cordilheira dos Andes, El Mariscal a 650 metros acima do nível do mar e Pirque a 570 metros acima do nível do mar.

### ANO DE PLANTAÇÃO

1987-2022.

### SOLO

Seus solos são rochosos e pedregosos, são de origem aluvial, pobres em nutrientes e altamente permeáveis devido ao abundante subsolo de cascalho, que permite excelente drenagem.

### CLIMA

Mediterrâneo semiárido com forte influência da Cordilheira dos Andes. Esta é a parte mais fria do Vale do Maipo. A sua acentuada oscilação térmica diária, em torno dos 18°C, prolonga a maturação da uva, concentrando e intensificando os seus aromas. A temporada de 2020 foi mais quente que um ano normal, onde o verão foi considerado bastante seco.

### COLHEITA

Terceira e quarta semana de março.

### ADEGA VINIFICADORA

Vinícola Puente Alto.

### VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados no vinhedo e desengaçados, sendo depois transportados para os tanques de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável fechados a 26-28°C e dura um total de 10 dias.

Posteriormente, o vinho é deixado em contato com as cascas por aproximadamente 10 dias e depois descubado. A fermentação malolática ocorre naturalmente.

### GUARDA

18 meses, 63% em barricas de carvalho francês (28% de primeiro uso e 72% de segundo uso) e 37% em foudre piemontês de 5.000 litros.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 10 anos.

### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho escuro profundo. Com notas de cereja, cassis, amora, cedro, grafite e um toque de fumaça. Paladar concentrado, com uma profunda concentração de sabores marcados por seus taninos firmes. Grande estrutura e com um final longo.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas em geral grelhadas, assadas ou cozidas. Combina perfeitamente com a maioria dos queijos.

