

MARQUES

de

CASA CONCHA

CHARDONNAY · SAFRA 2022

D.O. Limarí, vale do Limarí

CEPAS

PINOT NOIR	100%
------------	------

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março 2023

ANÁLISE

GRAU ALCÓOLICO	13,8° VOL%
----------------	------------

pH	3,32
----	------

ACIDEZ TOTAL	5,82 g/L
--------------	----------

AÇÚCAR RESIDUAL	1,94
-----------------	------

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quebrada Seca, D. O. Limarí, vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quebrada Seca está localizado a 190 metros acima do nível do mar, a apenas 22 quilômetros do Oceano Pacífico, na margem norte do rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio; as temperaturas são frias e as manhãs nubladas, o que permite que a fruta amadureça lentamente e que vinhos mais frescos sejam obtidos.

ANO DE PLANTACÃO

2009-2018.

SOLO

Coluvial. Argila vermelha com carbonato de cálcio no subsolo.

CLIMA

Mediterrâneo costeiro. As brisas frescas da costa sopram diretamente para o vale e as temperaturas moderadas, que, aliadas às típicas manhãs nubladas e à luz indireta nas uvas durante grande parte do dia, permitem um amadurecimento lento e prolongado da fruta, que leva à produção de vinhos mais frescos. Esta época foi um pouco mais fria do que um ano normal, não houve presença de chuva durante a colheita.

COLHEITA

Manual. Segunda semana de fevereiro.

ADEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Uma vez que as uvas chegam à adega, os cachos inteiros são prensados com o engajo para obter uma extração controlada e delicada. A fermentação ocorre em barris de carvalho e dura um total de 8 dias a uma temperatura controlada entre 18 e 22 °C. O envelhecimento decorre durante 12 meses em barris com batonagens periódicas. Antes do envase, o vinho é clarificado com doses adequadas de bentonita e estabilizado a frio.

GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês (18 de primeiro uso e 82% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 5 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Amarelo claro e brilhante. Combina riqueza com elegância e vitalidade. Apresenta aromas de fruta branca madura como pêra, acompanhada de flores brancas, avelã tostada e notas minerais. É moderadamente concentrado com uma textura sedosa e camadas de sabores maduros, figo, pêra e minerais. Tem um final longo e vibrante.

HARMONIZAÇÃO

Mariscos e peixes em molhos com manteiga, queijo ou natas; carnes brancas como coelho, peru, porco ou aves de caça.

