

MARQUES *de* CASA CONCHA



ETIQUETA NEGRA • COSECHA 2021 *D.O. Maipo Andes, valle del Alto Maipo.*

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	94%
PETIT VERDOT	5%
CABERNET FRANC	1%

FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre 2022

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,8° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL	5,16 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,94

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

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

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Puente Alto se ubica a 650 msnm, a los pies de la cordillera de los Andes, en la ribera norte del río Maipo. Sus suelos son de origen aluvial, pedregosos, pobre en nutrientes, de gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo. Produce plantas poco vigorosas de racimos concentrados y maduros.

El viñedo Pirque es uno de los más antiguos de la viña, se ubica a 650 metros sobre el nivel del mar y se extiende a lo largo del río Maipo, cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes. La mayor parte del viñedo está plantado con portainjertos, solo hay unos cuarteles de 1987 a pie franco. Son conducidas en cordón bilateral apitonado.

AÑO DE PLANTACIÓN

1987-2004.

SUELO

Sus suelos son de origen aluvial, pedregosos, pobres en nutrientes, de gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo, por lo que permiten un excelente drenaje.

CLIMA

Mediterráneo semiárido con fuerte influencia de la cordillera de los Andes. Su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor 18 °C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

COSECHA

Tercera y cuarta semana de marzo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se despallan los racimos y luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques cerrados de acero inoxidable y dura en total 8 días. Se realiza remontaje tradicional. 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

16 meses en barricas de roble francés. (30% nuevas y 70% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 20 años.

NOTA DE CATA

De color rojo profundo y oscuro. En nariz presenta untuosos aromas de cereza, casis, cedro, mora y alquitrán. En boca es complejo y concentrado, con un ataque firme y taninos enmascarados por su dulzura. El vino es fresco y persistente, una característica particular de los vinos de Maipo.

MARIDAJE

Carnes rojas y carnes de caza a la parrilla, asadas o guisadas en salsas que tengan un toque de acidez (con tomate o vino) o hierbas como romero, tomillo y laurel; es un vino que va perfecto con la mayoría de los quesos.