

MARQUES *de* CASA CONCHA



MERLOT · COSECHA 2020 *D.O. Maule, Valle del Maule*

CEPAS	
MERLOT	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Junio 2022	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,4° VOL%
pH	3,45
ACIDEZ TOTAL	5,69 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	1,94 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quebrada de Agua, D.O. Maule, valle del Maule.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Los viñedos se ubican en el área de San Clemente, en el valle del Maule, a 208 msnm y se extienden a lo largo de suelos coluviales y algunas terrazas aluviales. Las parras de Merlot provienen fundamentalmente del clon 181 y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

2000-2014.

SUELO

Coluvial de textura franco-arcillosa. La arcilla presente en el suelo le otorga carácter al vino. Son suelos con buena permeabilidad, contenido medio de materia orgánica, baja fertilidad y su geografía es plana.

CLIMA

Mediterráneo, con estación seca prolongada. Con gran influencia de la cordillera de los Andes se caracteriza por la constante brisa fresca que baja desde la cordillera y que produce grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche durante el verano. La temporada 2020 en general fue cálida, con una primavera con buenas condiciones y sin heladas. Durante los meses de

verano, las temperaturas máximas estuvieron por sobre la media histórica, pero las noches estuvieron frescas, permitiendo una madurez muy buena de los taninos.

COSECHA

Primera semana de Marzo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Lourdes.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos en el viñedo y se despallan, luego son transportados a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable a 25-27 °C y dura en total 12 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural para un 50% del vino y se induce con cultivos seleccionados para el otro 50%. A continuación, el vino cumple su periodo de guarda por 14 a meses en barricas de roble francés y fudres. La estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos.

GUARDA

14 meses, 30% en fudre de 5.000 litros y 70% en barricas de roble francés, 21% de primer uso y 79% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA

Intenso y profundo color rojo violáceo. En nariz es fresco y complejo. Con delicados aromas de frutas negras, ciruelas y cerezas, acompañado de suaves notas de especias dulces. En boca es amplio y concentrado, de taninos suaves, sedosos y elegantes, acompañan a una gran expresión frutal en el paladar. Su final es largo, dulce y cautivador.

MARIDAJE

Carnes blancas y rojas bien magras; pastas de todo tipo o platos de legumbres; terrinas y patés suaves; quesos blandos maduros y ahumados.