

MARQUES *de* CASA CONCHA

MERLOT • SAFRA 2020
D.O. Maule, Vale do Maule



CEPAS

MERLOT	100%
--------	------

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2022

ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	14,4° VOL%
----------------	------------

pH	3.45
----	------

ACIDEZ TOTAL	5,69g/L
--------------	---------

AÇÚCAR RESIDUAL	1.94 g/L
-----------------	----------

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quebrada de Agua, D.O. Maule, vale do Maule.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Os vinhedos estão localizados na área de San Clemente, no vale do Maule, a 208 metros de altitude e se estendem ao longo de solos coluviais e alguns terraços aluviais. As vinhas de Merlot são provenientes principalmente do clone 181 e são formadas em uma treliça vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO

2000-2014.

SOLO

Textura argilosa coluvial. A argila presente no solo confere caráter ao vinho. São solos com boa permeabilidade, teor médio de matéria orgânica, baixa fertilidade e sua geografia é plana.

CLIMA

Mediterrâneo, com estação seca prolongada. Mediterrâneo, com uma estação seca prolongada. Com grande influência da Cordilheira dos Andes, é caracterizada pela constante brisa fresca que desce da serra e que produz grandes oscilações térmicas entre o dia e a noite durante o verão. A temporada de 2020 foi, no geral, quente, com uma primavera com boas condições e sem geadas. Durante os meses de verão, as temperaturas máximas ficaram acima da média histórica, mas as

noites foram frescas, permitindo uma muito boa maturidade dos taninos.

COLHEITA

Primeira semana de março.

ADEGA VINIFICADORA

Vinícola Lourdes.

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 a 25-27°C e dura um total de 12 dias. A fermentação malolática ocorre naturalmente para 50% do vinho e é induzida com cultivos selecionados para os outros 50%. Em seguida, o vinho completa seu estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês e foudres. A estabilização deste vinho ocorre naturalmente, sem tratamento.

GUARDA

14 meses, 30% em foudre de 5.000 litros e 70% em barricas de carvalho francês, 21% de primeiro uso e 79% de segundo e terceiro uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 8 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho violeta intenso e profundo. Ao olfato, é fresco e complexo. Com aromas delicados de frutas negras, ameixas e cerejas, acompanhados por notas suaves de especiarias doces. Ao paladar, é amplo e concentrado, com taninos macios, sedosos e elegantes, acompanhados por uma grande expressão frutada na boca. Seu final é longo, doce e cativante.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas e vermelhas muito magras; massas de todos os tipos ou pratos de legumes; terrinas e patês suaves; queijos macios maturados e defumados.