MARQUES de CASA CONCHA

PINOT NOIR · COSECHA 2021

D.O. Limarí, Valle del Limarí

CEPAS	
PINOT NOIR	100%

FECHA DE EMBOTELLADO
abril 2022

ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,7° VOL%
pH	3,68
ACIDEZ TOTAL	4,71 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,24

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quebrada Seca y viñedo San Julián, D.O. Limarí, valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Los viñedos Quebrada Seca y San Julián se ubican a 190 msnm, entre 22 a 30 kilómetros del océano Pacífico, en las riberas norte y sur, respectivamente del río Limarí. Las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y finalmente se obtengan vinos más frescos. Las parras de Pinot Noir provienen de los clones 777 y 113 (Dijon) y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

2006-2009.

SUELO

El viñedo Quebrada Seca posee un suelo coluvial, mientras que el viñedo de San Julian es un suelo aluvial. Ambos poseen arcilla roja en la parte superior y carbonato de calcio en el subsuelo, con excelente drenaje.

CLIMA

Mediterráneo costero, con gran influencia del océano Pacífico. Las brisas frescas de la costa soplan directamente hacia el valle y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las típicas mañanas nubosas y la luz indirecta sobre las uvas durante gran parte del día, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que lleva a vinos más frescos. La temporada 2021 fue la cosecha más fresca de la última década y se produjeron grandes condiciones para el cultivo del Pinot Noir.

COSECHA

Manual. Tercera y cuarta semana de febrero.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable abiertos a 24-26 °C y dura en total 7 días. El remontaje se realiza por pisoneo. Un pequeño porcentaje de los lotes es fermentado con escobajo. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

12 meses en barrica de roble francés (15% de primer uso y 85% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

NOTA DE CATA

Rojo pálido y brillante. En nariz posee carácter y se centra en notas delicadas de cereza y frambuesa. En boca posee una textura refinada y sabores complejos a frutos rojos, con una notable estructura y profundidad. Se siente muy elegante, puro y delicado.

MARIDAJE

Acompaña muy bien charcutería, carnes blancas, como conejo, cerdo y codorniz; pescados grasos y mariscos en preparaciones delicadas y livianas.