

MARQUES

de

CASA CONCHA

PINOT NOIR • SAFRA 2021

D.O. Limarí, Vale do Limarí

CEPAS

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

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2022

ANÁLISE

GRAU ALCÓOLICO	13,7° VOL%
----------------	------------

pH	3,68
----	------

ACIDEZ TOTAL	4,71g/L
--------------	---------

AÇÚCAR RESIDUAL	2,24
-----------------	------

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quebrada Seca e Vinhedo San Julián, D.O. Limarí, vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Os vinhedos Quebrada Seca e San Julián estão localizados a 190 metros de altiyude, entre 22 e 30 quilómetros do Oceano Pacífico, nas margens norte e sul do Rio Limarí, respectivamente. As temperaturas são frias e as manhãs são nubladas, o que permite que a fruta amadureça lentamente, resultando em vinhos mais frescos. As vinhas Pinot Noir são provenientes dos clones 777 e 113 (Dijon) e são formadas em uma treliça vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO

2006-2009.

SOLO

O vinhedo Quebrada Seca tem solo coluvial, enquanto o vinhedo San Julian é solo aluvial. Ambos possuem argila vermelha na parte superior e carbonato de cálcio no subsolo, com excelente drenagem.

CLIMA

Mediterrâneo costeiro, com grande influência do Oceano Pacífico. As brisas frescas da costa sopram diretamente para o vale e as temperaturas moderadas, que, aliadas às típicas manhãs nubladas e à luz indireta sobre as uvas durante grande parte do dia, permitem um amadurecimento lento e prolongado da fruta, o

que resulta em vinhos mais frescos . A temporada de 2021 foi a safra mais fresca da última década e proporcionou ótimas condições para o cultivo de Pinot Noir.

COLHEITA

Manual. Terceira e quarta semana de fevereiro.

ADEGA VINIFICADORA

Vinícola Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados, depois caem por gravidade para os tanques de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável abertos a 24-26 °C e dura um total de 7 dias. A remontagem é feita por pisa. Uma pequena porcentagem dos lotes é fermentada com engaços. A fermentação malolática ocorre naturalmente.

GUARDA

12 meses em barricas de carvalho francês (15% de primeiro uso e 85% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 5 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho pálido e brilhante. Ao olfato, tem caráter e se concentra em notas delicadas de cereja e framboesa. Ao paladar, apresenta uma textura refinada e sabores complexos a frutos vermelhos, com uma estrutura e profundidade notáveis. Parece muito elegante, puro e delicado.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha muito bem embutidos, carnes brancas, como coelho, porco e codorna; peixes gordos e mariscos em preparações delicadas e leves.

