

MARQUES *de* CASA CONCHA



ROSÉ • COSECHA 2021 *D.O. Itata, Valle del Itata*

CEPAS

CINSULT	90%
GARNACHA	5%
CHASSELAS	5%

FECHA DE EMBOTELLADO

Enero 2022

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	11,6° VOL%
pH	3,19
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	6,54 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Zona de Trehuaco en la ribera norte del río Itata a 18 km en línea recta al mar.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Viñedos en cabeza o Gobelet, típico de zonas de Secano Interior. La cepa Cinsault proviene de parras de más de sesenta años.

AÑO DE PLANTACIÓN

1960.

SUELO

Aluvial con presencia de arcilla y arena.

CLIMA

Costero semiárido. Precipitaciones cerca de 1.000 mm al año. Este año la temporada fue bastante fresca y helada.

COSECHA

Cuarta semana de marzo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Cachapoal.

VINIFICACIÓN

El vino es prensado y el escurrido de la prensa, se macera en frío por 5 días a 3 o 4 °C. Posteriormente ocurre la fermentación a temperaturas de 16°C y una vez terminada, se mantiene con sus lías y se realiza batonnage 2 veces por semana.

GUARDA

6 meses, 50% en fudres y 50% en barricas de roble francés, 10% nuevas y 90% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

2 años.

NOTA DE CATA

Color damasco delicado y brillante. Con notas a sandía y granada. En boca es suave y fresco, con notas minerales. Es delicado y tiene largo final.

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo y con entradas frescas.