

# MARQUES

de

# CASA CONCHA



## ROSÉ • SAFRA 2021

*D.O. Itata, Vale do Itata*

### CEPAS

CINSULT	90%
GARNACHA	5%
CHASSELAS	5%

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

*Janeiro 2022*

### ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	11,6° VOL%
pH	3,19
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	6,54 g/L

### ENÓLOGO

*Marcelo Papa.*

### VINHEDO DE ORIGEM

Da região de Trehuaco na margem norte do rio Itata a 18 km do mar, em linha reta.

### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Vinhedos em cabeça ou Gobelet, típicas das zonas do Secano Interior. A variedade Cinsault vem de vinhas com mais de sessenta anos.

### ANO DE PLANTAÇÃO

1960.

### SOLO

Aluvial com presença de argila e areia.

### CLIMA

Litorâneo semiárido. Precipitação média anual de cerca de 1.000 mm. Este ano a temporada foi bastante fresca e gelada.

### COLHEITA

Quarta semana de março.

### ADEGA VINIFICADORA

Adega Cachapoal.

### VINIFICAÇÃO

O vinho foi prensado e o drenado da prensa submetido à maceração a frio por 5 dias a 3 ou 4°C. Posteriormente ocorre a fermentação a uma temperatura 16°C e, uma vez terminada, manteve-se o contato com as borras de levedura e realizou-se o processo de bâtonnage 2 vezes por semana.

### GUARDA

6 meses, 50% em foudres e 50% em barricas de carvalho francês, 10% novas e 90% segundo e terceiro uso.

### POTENCIAL DE GUARDA

2 anos.

### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Cor damasco delicada e brilhante. Com notas de melancia e romã. Na boca é macio e fresco, com notas minerais. É delicado e tem um final longo.

### HARMONIZAÇÃO

Perfeito como aperitivo e com entradas frescas.