MARQUES de CASA CONCHA

SYRAH · COSECHA 2020

D.O. Buin, Valle del Maipo

CEPAS	
SYRAH	100%

FECHA DE EMBOTELLADO
Noviembre 2021

ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,8° VOL%
pH	3,54
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	4,67 g/L

ENÓLOGO
Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN
Viñedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
El viñedo Quinta de Maipo se ubica a 420 msnm y se extiende a lo largo de la ribera sur del río Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes. Las parras provienen del clon 174 y de selección masal y son conducidas en espaldera vertical. Las características pedregosas del suelo aluvial del viñedo, con gravas a dos metros de profundidad, entregan taninos redondos, complejos y elegantes al Syrah.

AÑO DE PLANTACIÓN
1985-1999.

SUELO
De origen aluvial, limo arcilloso en su primer horizonte. Las gravas predominan por debajo de la supercie, lo que da por resultado un suelo con buena permeabilidad y bajo contenido de nutrientes.

CLIMA
Mediterráneo semiárido, con influencia andina y protegido por las colinas cercanas. Su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor de 18°C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

COSECHA
Última semana de marzo.

BODEGA VINIFICADORA
Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN
El 10% de los racimos son enteros con escobajos, mientras que el 90% restante se despalilla, sin moler los granos, y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques abiertos de acero inoxidable y dura en total 8 días, incluyendo un periodo de maceración en frío de 5 días. El remontaje se realiza por pisoneo. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por aproximadamente 10 días y luego se descuba. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA
El vino fue criado durante 16 meses 50% en fudres de 5.000 litros y 50% en barricas de roble francés (20% de primer uso y 80% de segundo uso). Posteriormente, el vino reposó 3 meses en botella.

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o en los próximos 5 años.

NOTA DE CATA
Rojo profundo y brillante. Muestra aromas de guinda y arándanos muy concentrados. En boca posee una textura refinada y de sabores complejos de guinda, arándanos y regaliz. Con una estructura notable, se siente exuberante, fino y delicado.

MARIDAJE
Cordero o cabrito asados; guisos sabrosos de cordero al estilo Mediterráneo; aves de caza, como pato y ganso, terrinas y patés de jabalí y cerdo.