

# MARQUES

de

# CASA CONCHA

## SYRAH • SAFRA 2020

D.O. Buin, Vale do Maipo

### CEPAS

SYRAH	100%
-------	------

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro de 2021

### ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	14,8° VOL%
pH	3,54
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,67 g/L

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### VINHEDO DE ORIGEM

Vinícola Quinta de Maipo, D.O. Buin, vale do Maipo.

### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quinta de Maipo está localizado na altitude de 420 metros acima do mar e se estende ao longo da margem sul do Rio Maipo, no sopé da cordilheira dos Andes. As vinhas são provenientes do clone 174 e da seleção massal e são conduzidas em treliças verticais. As características pedregosas do solo de aluvião do vinhedo, com cascalho a dois metros de profundidade, conferem taninos redondos, complexos e elegantes ao Syrah.

### ANO DE PLANTAÇÃO

1985-1999.

### SOLO

Com origem de aluvião, lodo argiloso em seu primeiro horizonte. O cascalho predomina abaixo da superfície, resultando um solo com boa permeabilidade e baixo teor de nutrientes.

### CLIMA

Mediterrâneo semiárido, com influência andina e protegido por colinas próximas. A sua acentuada variação térmica diária, próxima de 18°C, prolonga a maturação das uvas, concentrando e intensificando seus aromas.

### COLHEITA

Última semana de março.

### BODEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

### VINIFICAÇÃO

Têm 10% dos cachos inteiros com engaços, enquanto que os 90% restantes são desengaçados, sem triturar os grãos, e depois caem por gravidade aos tanques de fermentação. Este processo é realizado em tanques abertos de aço inoxidável durante um total de 8 dias, incluindo um período de maceração a frio de 5 dias. A remontagem se realiza por pisoteio. Posteriormente, o vinho é deixado em contato com as cascas por aproximadamente 10 dias e depois removido das cubas. A fermentação malolática ocorre de maneira natural.

### GUARDA

O vinho foi envelhecido por 16 meses; 50% em foudres de 5.000 litros e 50% em barris de carvalho francês (20% em seu primeiro uso e 80% de segundo uso). Posteriormente o vinho descansou por 3 meses em garrafas.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 5 anos.

### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho profundo e brilhante. Apresenta aromas de cerejas e mirtilos muito concentrados. Ao paladar tem uma textura refinada e de sabores complexos de cereja, mirtilos e alcauz. Com uma estrutura notável, mostra-se exuberante, fino e delicado.

### HARMONIZAÇÃO

Cordeiro ou cabrito assados; saborosos ensopados de cordeiro ao estilo Mediterrâneo; aves de caça, como pato e ganso, terrinas e patês de javali e de porco.

