MARQUES de CASA CONCHA

CHARDONNAY EDICIÓN LIMITADA · COSECHA 2018

D.O. Bío-Bío, Valle del Bío-Bío

CEPAS	
CHARDONNAY	100%

FECHA DE EMBOTELLADO
Marzo 2019

ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,7° VOL%
pH	3,19
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	6,69 g/L

ENÓLOGO
Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN
Viñedo Quitralmán, D.O. Bío-Bío, valle del Bío-Bío.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Situado en una de las zonas vitivinícolas más australes de Chile, el viñedo Quitralmán está ubicado a 194 msnm, en la ribera sur del río Bío-Bío.

AÑO DE PLANTACIÓN
Año 2007.

SUELO
El suelo en el viñedo Quitralmán es rojo arcilloso de origen volcánico, situado sobre la ladera sur de la cuenca del río Bío-Bío.

CLIMA
Clima templado húmedo, casi transición del mediterráneo. Influenciado por la presencia del río Bío-Bío y la cordillera de los Andes. Esta temporada se caracterizó por ser ligeramente más fría que un año normal y sin la presencia de lluvias durante la cosecha.

COSECHA
Manual. Entre 15 y el 20 de marzo de 2018.

BODEGA VINIFICADORA
Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN
Una vez que llega la uva a la bodega, los racimos se prensan completos con el escobajo para lograr una extracción controlada y delicada. La fermentación se realiza en barricas de roble francés y dura en total 10 a 12 días. La crianza se lleva a cabo por 12 meses en barricas donde el vino se conserva sobre sus lías con batonaje. Previo al embotellado, el vino se clarifica con ajustadas dosis de bentonita y se estabiliza por frío.

GUARDA
12 meses en barrica de roble francés. (20% nueva, 80% segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora y hasta el 2023.

NOTA DE CATA
De color amarillo limón brillante. Este vino combina riqueza y elegancia. Delicados aromas de pera blanca, en boca se muestra profundamente concentrado con buena vitalidad, gran estructura y notas grasas. Su final es de carácter largo y vibrante.

MARIDAJE
Mariscos y pescados crudos, fritos o en sopas, preparaciones como tártaro de atún, caldillo de congrio, merluza frita y calamares a la romana.