

MARQUES de CASA CONCHA

CHARDONNAY EDIÇÃO LIMITADA · SAFRA 2019

D.O. Biobío, Vale do Biobío

CEPAS

CHARDONNAY	100%
------------	------

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril de 2020

ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	13,4° VOL%
pH	3,17
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	7,13 g/L

COLHEITA

Terceira semana de março de 2020

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto

VINIFICAÇÃO

Assim que a uva chega na adega, os cachos são prensados inteiros, com o engaço, para conseguir uma extração controlada e delicada. A fermentação é realizada em barris de carvalho francês e dura de 10 a 12 dias no total. A etapa de envelhecimento ocorre durante 12 meses em barris onde o vinho é mantido em contato com suas borras através de bâtonnage. Prévio ao engarrafamento, o vinho é clarificado com doses precisas de bentonite e é estabilizado a frio.

GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês (20 % novos, 80 % de 2º uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2024.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Amarelo limão brilhante. Este vinho se destaca por sua elegância. No nariz apresenta delicados aromas de pera branca e em boca se mostra profundamente concentrado, com boa vitalidade, grande estrutura e notas amanteigadas. Final longo e vibrante.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar e peixes crus, fritos ou em sopas, preparações com tartar de atum, caldo de congro, merluza frita e lulas à romana.

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quitralmán, D.O. Biobío, vale do Biobío.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Localizado em uma das zonas vitivinícolas mais austrais do Chile, o vinhedo Quitralmán está situado a 194 metros de altitude, na ribeira sul do Rio Bío-Bío.

ANO DE PLANTAÇÃO

Año 2007.

SOLO

O solo no vinhedo Quitralmán é composto por argila vermelha de origem vulcânica, localizado na margem sul da bacia do Rio Bío-Bío.

CLIMA

Clima temperado úmido, quase uma transição do clima mediterrâneo. Influenciado pela presença do Rio Bío-Bío e da Cordilheira dos Andes. Esta temporada se caracterizou por ser ligeiramente mais fria do que um ano normal e sem a ocorrência de chuvas durante a colheita.

