

MARQUES de CASA CONCHA



MALBEC • COSECHA 2019 D.O. Maule, Valle del Maule

| | |
|-----------------------------------|------------|
| CEPAS | |
| MALBEC | 100% |
| FECHA DE EMBOTELLADO | |
| Octubre 2020 | |
| ANÁLISIS | |
| GRADO ALCOHÓLICO | 14,1° VOL% |
| pH | 3,41 |
| ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO) | 6,0 g/L |

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Lourdes, D.O. Maule, valle del Maule.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Lourdes se ubica en el área de Pencahue, equidistante de la costa y la cordillera de los Andes, en la zona media del valle del Maule. Es un viñedo plantado sobre lomajes suaves, que le permiten tener excelente exposición a la luz solar, sin que los rayos lleguen directamente a las uvas.

AÑO DE PLANTACIÓN

2010.

SUELO

Suelos de origen coluvial, granítico-arcilloso, con buena permeabilidad, contenido medio de materia orgánica y baja fertilidad.

CLIMA

Mediterráneo con estación seca prolongada. Se caracteriza por ser una zona relativamente cálida, con una amplia oscilación térmica entre el día y la noche.

COSECHA

20 marzo al 5 de abril.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Lourdes.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos en el viñedo y se despalillan, luego son transportados a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 12 a 16 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural para un 100% del vino. A continuación, el vino cumple su periodo de guarda por 12 meses en barricas de roble francés y fudres. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos.

GUARDA

12 meses, 33% en fudres de 5.000 litros y 67% en barricas de roble francés, 20% nuevas y 80% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2025.

NOTA DE CATA

Intenso y profundo color rojo con notas violáceas. Es fresco, complejo e intenso; con notas de guinda negra, mora, violeta y especias dulces. Es vibrante, con carácter y personalidad. Sus taninos son suaves y su final es muy agradable y persistente.

MARIDAJE

Es un vino muy versátil. Combina muy bien con pastas acompañadas de verduras grilladas, carnes rojas a la parrilla y quesos maduros.