

MARQUES de CASA CONCHA



MALBEC • SAFRA 2019 D.O. Maule, Vale do Maule

VARIEDADE	
MALBEC	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Outubro de 2020	
ANÁLISIS	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICO	14,1° VOL%
pH	3,41
ACIDEX TOTAL	6,0 g/L
(ÁCIDO SULFÚRICO))	

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Lourdes, D.O. Maule, vale do Maule.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Lourdes está localizado na área de Pencahue, equidistante da costa e da cordilheira dos Andes, em pleno vale do Maule. É um vinhedo plantado sobre colinas suaves, o que permite uma excelente exposição à luz solar, sem que os raios atinjam diretamente as uvas.

ANO DE PLANTAÇÃO

2010.

SOLO

Solos de origem coluvial, granítico-argiloso, com boa permeabilidade, conteúdo médio de matéria orgânica e baixa fertilidade.

CLIMA

Mediterrâneo com estação seca prolongada. Caracterizada por ser uma zona relativamente quente, com uma ampla oscilação térmica entre o dia e a noite.

COLHEITA

20 março a 5 abril.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Lourdes.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados no vinhedo, desengaçados e, em seguida, transportados aos tanques de fermentação. Tal processo ocorre em tanques de aço inoxidável e dura de 12 a 16 dias no total. A fermentação malolática é realizada de forma natural para 100 % do vinho. A continuação, o vinho completa seu período de envelhecimento por 12 meses em barris de carvalho francês e foudres. Finalmente, a estabilização deste vinho acontece de forma natural, sem tratamentos.

GUARDA

12 meses, 33% em foudres de 5.000 litros e 67% em barricas de carvalho francês, 20% novas e 80% de segundo e terceiro uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2025.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Intensa e profunda cor vermelha com toques violáceos. É fresco, complexo e intenso. Com notas de cereja preta, amora, violeta e especiarias doces. É vibrante, com caráter e personalidade. De taninos macios e final muito agradável e persistente.

HARMONIZAÇÃO

É um vinho muito versátil. Harmoniza muito bem com massas acompanhadas de verduras grelhadas, carnes vermelhas grelhadas e queijos maduros.