



CONCHA Y TORO

THE MASTER

CABERNET SAUVIGNON- COSECHA 2021

D.O Maipo, valle del Maipo.

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	94%
PETIT VERDOT	5%
CABERNET FRANC	1%

FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre 2022

ANÁLISIS

ALCOHOL	14,8° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,16 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,94

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO

Viñedo El Mariscal y Viñedo Pirque, D.O. Maipo, valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDO

Ambos viñedos son conducidos en espaldera vertical y se ubican muy cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes, El Mariscal a 600 metros sobre el nivel del mar y Pirque a 570 metros sobre el nivel del mar.

AÑO DE PLANTACIÓN

1987-2004.

SUELO

Suelo aluvial de la tercera terraza de la ribera norte del río Maipo. Sus suelos son rocosos y pedregosos, con alta presencia de gravas. Pobres en nutrientes y altamente permeables debido al abundante subsuelo de gravillas, que permiten un excelente drenaje.

CLIMA

Mediterráneo semiárido con fuerte influencia de la cordillera de los Andes. Esta es la parte más fría del valle del Maipo; su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor 18 °C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus

aromas. La temporada 2021 tuvo una primavera y un verano un poco más fresco de lo normal, con una importante lluvia a finales de enero, y suficiente luminosidad para generar excelente expresión de la fruta.

COSECHA

Tercera y cuarta semana de marzo.

BODEGA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos en el viñedo y se despallan, luego son transportados a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en estanques cerrados de acero inoxidable a 26-28 °C y dura en total 8 días. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por aproximadamente 10 días y luego se descuba. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

16 meses en barricas de roble francés (30% de primer uso y 70% de segundo y tercer uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 10 años.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo. Aromas a frutos negros tales como cereza, cassis y moras, acompañado por notas de cedro, y un dejo ahumado. En boca posee una textura aterciopelada, que enmascara la firme estructura tánica. De final largo, gran persistencia y los sabores marcados.

MARIDAJE

Carnes rojas en general a la parrilla, asadas o guisadas. Marida perfectamente con la mayoría de los quesos.

