



CONCHA Y TORO

THE MASTER

CABERNET SAUVIGNON- COLHEITA 2021

D.O Maipo, Vale do Maipo

CEPAS

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

DATA DE ENGARRAFAMENTO:

Outubro de 2022

ANÁLISE

TEOR ALCOÓLICO:	14,8° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,16 G/L 2,94
AÇÚCAR RESIDUAL:	

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo El Mariscal e Vinhedo Pirque, D.O. Maipo, vale do Maipo.

CARACTERÍSTICAS DO VINHEDO

Ambos os vinhedos são cultivados em treliças verticais e se localizam muito próximos do sopé da Cordilheira dos Andes. El Mariscal a 600 metros de altitude e Pirque a 570 metros de altitude.

ANO DE PLANTAÇÃO

1987-2004.

SOLO

Solo aluvial do terceiro terraço da margem norte do Rio Maipo. Seus solos são rochosos e pedregosos, com elevada presença de cascalho. São pobres em nutrientes e altamente permeáveis devido ao abundante subsolo de cascalho que permitem uma excelente drenagem.

CLIMA

Mediterrâneo semiárido com forte influência da Cordilheira dos Andes. Esta é a parte mais fria do vale do Maipo. A sua acentuada oscilação térmica diária, de aproximadamente 18 °C, prolonga a maturação das uvas, concentrando e intensifican-

do seus aromas. A temporada de 2021 teve uma primavera e um verão um pouco mais frios do que o normal, com uma importante chuva no final de janeiro e suficiente luminosidade para gerar uma excelente expressividade da fruta.

COLHEITA

Terceira e quarta semana de março.

ADEGA

Vinícola Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Os cachos são selecionados na vinícola e são desenganchados. Em seguida são transportados para as cubas de fermentação. Esse processo é realizado em cubas fechadas de aço inoxidável de 26 a 28 °C e dura 8 dias no total. Posteriormente, o vinho é colocado em contato com as cascas por aproximadamente 10 dias, e então, é retirado das cubas. A fermentação maloláctica é realizada de maneira natural.

GUARDA

16 meses em barricas de carvalho francês (30% de primeiro uso e 70% de segundo e terceiro uso).

POTENTIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 10 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho escuro e profundo. Aromas de frutos negros, como cereja, cassis e amoras, acompanhado por notas de cedro e um final defumado. Na boca tem uma textura aveludada, que mascara a firme estrutura dos taninos. Final longo, com grande persistência e sabores acentuados.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, em geral grelhadas, assadas ou cozidas. Harmoniza perfeitamente com a maioria dos queijos.

