



# CONCHA Y TORO



## THE MASTER

CABERNET SAUVIGNON- COSECHA 2022

D.O Maipo, Valle del Maipo.

### VARIETADES

CABERNET SAUVIGNON	100%
--------------------	------

### FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo de 2024

### ANÁLISIS

ALCOHOL	14,5° VOL%
pH	3,63
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	3,50 G/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,40

### ENÓLOGO

Marcelo Papa e Isabel Mitarakis.

### VIÑA

Viñedos El Mariscal y Pirque Viejo,  
D. O. Maipo Andes, Valle del Maipo.

### DESCRIPCIÓN DE LA VIÑA

Ambos viñedos son viñedos en espaldera y se encuentran cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes: El Mariscal a 600 m. s. n. m. y Pirque a 690 m. s. n. m.

### AÑO DE PLANTACIÓN

1987-2004.

### SUELO

Suelos aluvionales en la tercera terraza en el margen norte del río Maipo. Son bajos en nutrientes y pedregosos con mucha gravilla, por lo que son permeables en extremo y les ofrecen un excelente drenaje a los viñedos.

### CLIMA

Mediterráneo semiárido con una gran influencia de la cordillera de los Andes. La temporada de 2022 fue una de las más frías en los últimos 10 años en lo que respecta a la acumulación térmica. En Puente Alto y Pirque, a pesar de las escasas precipitaciones (150 mm a lo largo de la temporada), no hubo mayores problemas hídricos y los viñedos crecieron sin restricciones durante los momentos cruciales de la temporada, lo que nos permitió obtener uvas de muy buena calidad y, al mismo tiempo, mantener la producción prevista con una cosecha que tuvo lugar

un poco más tarde que en el año anterior debido a una acumulación térmica más baja de 1753 grado-día (desde agosto hasta finales de marzo). Si bien la temporada tuvo un inicio fresco, las temperaturas se normalizaron en febrero y marzo, por lo que la fruta tuvo una maduración óptima y el periodo de cosecha se concentró a fin de conseguir la mejor calidad posible.

### COSECHA

Las últimas dos semanas de marzo.

### BODEGA

Bodega Puente Alto.

### VINIFICACIÓN

Los racimos se seleccionaron en la viña. Luego, las uvas se despallaron y se transportaron a las cubas de fermentación. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 26 y los 28 °C y duró 8 días. Posteriormente, el vino se dejó en contacto con los hollejos durante aproximadamente 10 días antes de escurrirlo. El vino se sometió a una fermentación maloláctica espontánea.

### GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (30 % nuevas y 70 % de segundo uso)

### POTENCIAL DE GUARDA

El vino puede beberse ahora o guardarse hasta 10 años.

### NOTA DE CATA

De gran expresión aromática, destacan notas a frutas rojas y especias. Se muestra equilibrado en boca, con una entrada elegante, para seguir con una evolución profunda e intensa, acompañada por la textura aterciopelada de sus taninos; característicos de suelos aluviales del Maipo Alto. Termina con un final fresco, suave y persistente.

### MARIDAJE

Carne roja asada, horneada o estofada. Este vino marida bien con la mayoría de los quesos.