



CONCHA Y TORO

THE MASTER

CABERNET SAUVIGNON – VINTAGE 2022

D.O Maipo, Vale do Maipo

CEPAS

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

DATA DE ENGARRAFAMENTO:

Março de 2024

ANÁLISE

TEOR ALCOÓLICO:	14,5° VOL%
pH	3,63
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	3,50 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL:	2,40

ENÓLOGO

Marcelo Papa e Isabel Mitarakis.

VINHEDO

Vinhedos El Mariscal e Pirque Viejo,
D.O. Maipo Andes, Vale do Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Ambos os vinhedos são treinados VSP e estão localizados próximos do sopé da Cordilheira dos Andes. El Mariscal fica a 600 metros de altitude e Pirque a 690 metros de altitude.

ANOS DE PLANTIO

1987-2004.

SOLO

Solo aluvial no terceiro terraço da margem norte do Rio Maipo. Os solos são pobres em nutrientes e pedregosos, com grande quantidade de cascalho, o que os torna altamente permeáveis, permitindo às vinhas uma excelente drenagem.

CLIMA

Mediterrâneo semiárido com uma significativa influência da Cordilheira dos Andes. A temporada de 2022 foi uma das mais frias dos últimos 10 anos em termos de acumulação térmica. Em Puente Alto e Pirque, apesar da baixa pluviosidade (150 mm durante a temporada), não houve maiores problemas hídricos e as vinhas cresceram sem restrições nos momentos críticos da temporada. Isso nos permitiu obter uvas de muito boa qualidade e ao mesmo tempo manter os rendimentos esperados, com uma colheita

ligeiramente mais tardia do que a anterior, devido a uma menor acumulação térmica de 1,753 graus-dia (de agosto até o final de março). Embora a temporada tenha começado fresca, as temperaturas se normalizaram em fevereiro e março, resultando em uma ótima maturação das frutas e concentrando o período da colheita para obter a melhor qualidade.

COLHEITA

Nas duas últimas semanas de março.

ADEGA

Vinícola Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Com grande expressão aromática, destacam-se notas de frutas vermelhas e especiarias. Equilibrado no paladar, com uma entrada elegante, seguida por uma evolução profunda e intensa, acompanhada pela textura aveludada de seus taninos, característica dos solos aluviais do Maipo Alto. Termina com um final fresco, suave e persistente.

ENVELHECIMENTO

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

POTENCIAL DE GUARDA

Este vinho pode ser apreciado agora ou guardado por até 10 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho profundo e escuro. Aromas de frutas negras como cerejas, cassis e amoras, além de notas de cedro e um toque defumado. Na boca é aveludado, com uma firme estrutura de taninos e uma finalização muito longa com sabores pronunciados.

HARMONIZAÇÃO COM ALIMENTOS

Carnes vermelhas grelhadas, assadas ou refogadas. Este vinho combina bem com a maioria de tipos de queijo.