

MARQUES

de

CASA CONCHA

CHARDONNAY • SAFRA 2021

D.O. Limarí, Vale do Limarí

CEPAS

CHARDONNAY	100%
------------	------

DATA DE ENGARRAFAMENTO

março de 2022

ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	13,8° VOL%
----------------	------------

pH	3,33
----	------

ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	6,48 g/L
-----------------------------------	----------

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quebrada Seca, D. O. Limarí, vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quebrada Seca está localizado a 190 metros de altitude, a apenas 22 km do oceano Pacífico, na margem norte do rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio; as temperaturas são frias e as manhãs, nebulosas, o que permite que a fruta amadureça lentamente e sejam obtidos, por fim, vinhos mais frescos. As videiras de Chardonnay são provenientes dos clones Mendoza, 95, 76 e 548, e são conduzidas em espaldeira vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO

2009.

SOLO

Coluvial. Argila vermelha com carbonato de cálcio no subsolo.

CLIMA

Litorâneo. As brisas frescas do litoral sopram diretamente em direção ao vale e moderam a temperatura. Este fator, aliado às típicas manhãs nebulosas e à luz indireta sobre as uvas durante grande parte do dia, permite uma maturação lenta e prolongada da fruta, que origina vinhos mais frescos. O clima desta safra foi ligeiramente mais fresco que o de um ano regular, sem chuva durante a colheita.

COLHEITA

Manual, segunda semana de fevereiro.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Quando a uva chega à adega, os cachos são prensados inteiros, com o engaço, para obter uma extração controlada e delicada. A fermentação é realizada em barris de carvalho e dura 8 dias no total. A maturação é realizada por 12 meses em barris com batonagens periódicas. Antes de ser engarrafado, o vinho é clarificado com doses ajustadas de bentonita e é estabilizado a frio.

GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês (18% novos) e 1 mês de maturação em garrafa.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 5 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Amarelo leve e brilhante. Combina riqueza com elegância e vitalidade. Apresenta aromas de frutas brancas maduras como a pera, acompanhados de flores brancas, avelã torrada e notas minerais. É moderadamente concentrado, com uma textura sedosa e camadas de sabores maduros, de figo, pera e minerais. O final tem um caráter longo e vibrante.

HARMONIZAÇÃO

Peixes e frutos do mar em molhos à base de manteiga, queijo ou creme; carnes brancas como coelho, peru, porco ou aves de caça.

