

MARQUES

de

CASA CONCHA



MERLOT • SAFRA 2019

D.O. Maule, Vale do Maule

CEPAS

MERLOT	95%
MALBEC	5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

2021

ANÁLISE

GRAU ALCÓOLICO	14,1° VOL%
pH	3,51
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,4 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo San Clemente, D.O Maule, vale do Maule.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Os vinhedos estão localizados na zona de San Clemente, a 200 metros de altitude, e se estendem ao longo de solos coluviais e de alguns terraços aluviais. As videiras de Merlot são provenientes principalmente do clone 181 e são conduzidas em espaldeira vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO

1998 a 2010.

SOLO

Aluvial e coluvial de textura franco-argilosa.

CLIMA

Mediterrâneo, com estação seca prolongada. Caracteriza-se pela brisa fresca constante que desce da cordilheira dos Andes e que produz grandes oscilações térmicas entre o dia e a noite no verão.

COLHEITA

Terceira e quarta semanas de março.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Lourdes.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados no vinhedo, desengaçados e, em seguida, transportados aos tanques de fermentação. Tal processo ocorre em tanques de aço inoxidável e dura de 10 a 14 dias no total. A fermentação malolática é realizada de forma natural para 50 % do vinho e é induzida com culturas selecionadas para a outra metade. A continuação, o vinho completa seu período de envelhecimento por 14 meses em barris de carvalho francês e foudres. A estabilização deste vinho acontece de forma natural, sem tratamentos.

GUARDA

18 meses, 50% em foudre de 5.000 litros e 50% em barris de carvalho francês, 22% de primeiro uso e 88% de segundo e terceiro uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2026.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho brilhante, escuro e profundo. Gostoso e habilmente equilibrado. Fresco e complexo. Com notas delicadas de groselha, especiarias, frutas do bosque e ameixa vermelha. Apresenta um toque agradável e elegante de carvalho torrado, o que lhe confere uma dimensão agradável. Taninos elegantes acompanham uma grande expressão frutada em boca. Seu final é prolongado, fresco e cativante.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas e vermelhas em pratos clássicos, massas ou pratos à base de leguminosas, terrinas e patês suaves, queijos macios maturados e defumados.