

MARQUES *de* CASA CONCHA



SYRAH • COSECHA 2019 *D.O. Buin, Valle del Maipo*

CEPAS

SYRAH	100%
-------	------

FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2020

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,4° VOL%
------------------	------------

pH	3,51
----	------

ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	4,7 g/L
-----------------------------------	---------

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quinta de Maipo se ubica a 420 msnm y se extiende a lo largo de la ribera sur del río Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes. Las parras provienen del clon 174 y de selección masal y son conducidas en espaldera vertical. Las características pedregosas del suelo aluvial del viñedo, con gravas a dos metros de profundidad, entregan taninos redondos, complejos y elegantes al Syrah.

AÑO DE PLANTACIÓN

1999 - 2005.

SUELO

De origen aluvial, limo arcilloso en su primer horizonte. Las gravas predominan por debajo de la superficie, lo que da por resultado un suelo con buena permeabilidad y bajo contenido de nutrientes.

CLIMA

Mediterráneo semiárido, con influencia andina y protegido por las colinas cercanas. Su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor de 18°C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

COSECHA

Primera semana de abril.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos, sin moler los granos, y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques abiertos de acero inoxidable y dura en total 10 a 12 días, incluyendo un periodo de maceración en frío de 5 días. El remontaje se realiza por pisoneo. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por aproximadamente 10 días y luego se descuba. Un pequeño porcentaje de los lotes es fermentado con escobajo. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

18 meses en 50% porcentaje en fudres de 5.000 litros y 50% barricas de roble francés, 20% de primer uso y 80% de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2026.

NOTA DE CATA

Rojo rubi oscuro y brillante. Muestra cereza y mora muy concentrados. En boca tiene una textura refinada y sabores complejos de cerezas, arándanos y regaliz. Con una estructura notable, se siente exuberante, fino y delicado.

MARIDAJE

Cordero o cabrito asados; guisos sabrosos de cordero al estilo Mediterráneo; aves de caza, como pato y ganso, terrinas y patés de jabalí y cerdo.