MARQUES de CASA CONCHA

CHARDONNAY · COSECHA 2021

D.O. Limarí, Valle del Limarí

CEPAS	
CHARDONNAY	100%

FECHA DE EMBOTELLADO
Marzo 2022

ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,8° VOL%
pH	3,33
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	6,48 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quebrada Seca, D.O. Limarí, valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 msnm, a solo 22 kilómetros del océano Pacífico, en la ribera norte del río Limarí. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y finalmente se obtengan vinos más frescos. Las parras de Chardonnay provienen de los clones Mendoza, 95, 76 y 548 y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

2009.

SUELO

Coluvial. Arcilla roja con carbonato de calcio en el subsuelo.

CLIMA

Costero. Las brisas frescas de la costa soplan directamente hacia el valle y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las típicas mañanas nubosas y la luz indirecta sobre las uvas durante gran parte del día, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que lleva a vinos más frescos. Esta temporada fue ligeramente más fresca que un año normal, no hubo presencia de lluvias durante la cosecha.

COSECHA

Manual. Segunda semana de febrero.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Una vez que llega la uva a la bodega, los racimos se prensan completos con el escobajo para lograr una extracción controlada y delicada. La fermentación se realiza en barricas de roble y dura en total 8 días. La crianza se lleva a cabo por 12 meses en barricas con batonajes periódicos. Previo al embotellado, el vino se clarifica con ajustadas dosis de bentonita y se estabiliza por frío.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (18% nuevas) y 1 mes de estiba en botella.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

NOTA DE CATA

Amarillo ligero y brillante. Combina riqueza con elegancia y vitalidad. Posee aromas de fruta blanca madura como la pera, acompañado de flores blancas, avellana tostada y notas minerales. Es moderadamente concentrado con textura sedosa y capas de sabores maduros, de higo, pera y minerales. Termina con un carácter largo y vibrante.

MARIDAJE

Mariscos y pescados en salsas con mantequilla, queso o crema; carnes blancas como conejo, pavo, cerdo o aves de caza.