

MARQUES

de

CASA CONCHA



PINOT NOIR • SAFRA 2020

D.O. Limarí, Vale do Limarí

CEPAS	
PINOT NOIR	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Março 2021	
ANÁLISE	
GRAU ALCOÓLICO	13,5° VOL%
pH	3,56
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,74 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo San Julián, D.O. Limarí, vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo San Julián está localizado a 190 metros de altitude, a 30 km do Oceano Pacífico, na ribeira sul do Rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio. As temperaturas são frias e as manhãs nubladas, o que permite o lento amadurecimento da fruta e, finalmente, a produção de vinhos mais frescos. As videiras de Pinot Noir são provenientes dos clones 777 e 113 (Dijon) e são conduzidas em espaldeira vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO

2006.

SOLO

Aluviais, limo-argilosos com um substrato de pedras redondas, uma base de carbonato de cálcio e pouca matéria orgânica.

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 um amadurecimento lento e prolongado da fruta, que origina vinhos mais frescos.

COLHEITA

Colheita manual. Segunda e terceira semanas de março.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados, desengaçados e, logo, caem por gravidade nas cubas de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável e dura entre 12 a 14 dias no total, incluindo um período de maceração a frio de 7 dias. A remontagem é realizada por pigeage. Uma pequena percentagem dos lotes é fermentada com o engaço. A fermentação malolática ocorre de maneira natural.

GUARDA

11 meses em barris de carvalho francês.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2026.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho brilhante e delicado. Apresenta notas concentradas de cereja e framboesa. Possui uma textura refinada e sabores de frutas vermelhas e alcaçuz, com uma notável estrutura. É exuberante, refinado e delicado.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, como coelho, porco e codorna, peixes gordurosos e frutos do mar em pratos leves e delicados.