

www.conchaytoro.cl



MARQUES DE CASA CONCHA

CEPA: Cabernet Sauvignon

ORIGEN: Viñedo Puente Alto, Valle del Maipú

RECONOCIMIENTOS:

PUBLICACIÓN : Wine Spectator

puntaje/premios : 91 puntos

variedad/cosecha : Cabernet Sauvignon 2005

Fecha : Febrero 2008

Exuberante y estructurado a la vez, con capas de grosella, tabaco, greda y regaliz que se afirman en la consistencia de su estructura. Final largo y denso; se mantiene sólido como una roca. Disfrute de inmediato o guarde hasta 2011.

ENÓLOGO: MARCELO PAPA

Ingeniero Agrónomo Enólogo, Pontificia Universidad Católica de Chile.

En 1998 se incorporó a Concha y Toro, donde asumió la responsabilidad de la afamada línea Casillero del Diablo. Un año después sumó Marqués de Casa Concha a su trabajo. A fines de 1999 la empresa lo designó enólogo jefe de la bodega de Puente Alto, reconociendo su interés por el Cabernet Sauvignon.

Su exitosa carrera lo ha hecho acreedor de múltiples reconocimientos y logros. Bajo su dirección, Marqués de Casa Concha ha conseguido sus más importantes premios, los que han avalado la consistencia de esta marca. La línea completa de Marqués de Casa Concha cosecha 2003, ha superado la barrera de los 90 puntos en la prestigiosa revista norteamericana Wine Spectator.

COSECHA: Manual, abril 11-19 de 2005

GUARDA: 18 meses en barricas de roble francés (36% en barricas nuevas y 64% en barricas de 2do uso)

SUELO: Típicos de riberas fluviales: aluviales, pedregosos, pobres en nutrientes y muy permeables debido a la abundante gravilla en el subsuelo. Sus vides crecen muy poco y dan racimos de granos pequeños, concentrados y maduros.

CLIMA: Mediterráneo semiárido con fuerte influencia de la Cordillera de los Andes. Esta es la parte más fría del valle del Maipo; su marcada oscilación térmica diaria prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

NOTAS DEL ENÓLOGO: Rojo profundo. Notas untuosas a guinda, cedro, mora, alquitrán negro y ahumado. Apretado y bien enfocado, su gran concentración de sabores se despliega en un contexto de taninos firmes. Textura suave, casi sedosa, que vela la sólida estructura tánica subyacente y recobra un primer plano al comienzo del largo final.

El año 2004, la Guía de Vinos de Chile - una de las publicaciones especializadas más importantes de nuestro país - lo eligió como Enólogo del Año, por su destacada trayectoria profesional.

Según los críticos internacionales su gran logro profesional radica en el sello que logra impregnar en sus productos. Siguiendo esa línea de trabajo fue el responsable que Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon 2005 fuera catalogado como “el mejor Best-Value del planeta”, según la revista inglesa Decanter y que Casillero del Diablo Merlot 2005 fuera reconocido como la mejor mezcla tinta bajo £10, en la entrega anual de los premios Decanter World Wine Awards versión 2006.

A partir del 2005 asume como enólogo a cargo de la Línea Maycas del Limarí, el más reciente proyecto enológico de Concha y Toro orientado a la producción de variedades de cultivo tradicional en un nuevo terroir, logrando sorprender a la crítica especializada.

Recientemente Marcelo Papa recibe el premio “Enólogo del Año” otorgado por el Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile correspondientes al año 2007, distinción que tiene como objetivo destacar la labor profesional desarrollada por el enólogo de Concha y Toro.

www.costibebidas.com.br

Vinho Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon 750ml

Vinho chileno tinto seco do vinhedo de Puento Alto - Maipo Valley.
 Envelhecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês sendo 36% novas e 64% em segundo uso.
 Vermelho profundo. Cerejas, amoras e tabaco.
 Vinho complexo com grande concentração de aromas.
 Taninos estruturados e de longo final.
 Safra 2005



R\$ 72,45

COMPRAR

Vinho Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon

*Fuzzillé (filet grelhado com fuzzilli aos quatro queijos) e Penne a moda do Lellis.
 Jantar comemorando aniversário em 13 de abril de 2009.*