

MARQUES de CASA CONCHA



CABERNET SAUVIGNON · COSECHA 2018

D.O. Maipo, Valle del Maipo

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	86,5%
CABERNET FRANC	10%
SYRAH	2,1%
PETIT VERDOT	1,4%

FECHA DE EMBOTELLADO

Enero - Marzo 2020

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,6° VOL%
pH	3,57
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,18 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Puente Alto y viñedo Pirque, D.O. Maipo, valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Ambos viñedos se ubican muy cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes –Puente Alto a 650 msnm y Pirque a 570 msnm-, sus suelos son de origen aluvial, pobres en nutrientes, pedregosos y de gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1986-2005.

SUELO

Aluvial, pedregoso, pobre en nutrientes y altamente permeable debido a la abundante gravilla en el subsuelo.

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, de alrededor 18°C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

COSECHA

Manual. Primera y segunda semana de abril, 2018.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se despallan los racimos y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en estanques cerrados de acero inoxidable a 26°C y dura en total 8 días.

GUARDA

16 meses en barricas de roble francés y en fudre piemontés de 5.000 litros.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2025.

NOTA DE CATA

Rojo profundo. Cereza untuosa, zarzaparrilla, cedro, mora, brea y presencia de humo. Tiene gran concentración de sabores enmarcados por sus taninos firmes. Una textura suave, casi sedosa, enmascara la firme estructura tánica subyacente, que realmente asoma al comienzo de su largo final.

MARIDAJE

Carnes rojas y carnes de caza a la parrilla, asadas o guisadas en salsas intensas que tengan un toque de acidez (con tomate o vino) o hierbas como romero, tomillo y laurel; perfecto con la mayoría de los quesos.

CONCHA Y TORO
DESDE 1883

Safra 2013. Jantar em 17/12/2021. La Ribotta no A Condessa.