

MARQUES de CASA CONCHA



ETIQUETA NEGRA • COSECHA 2017 D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS

| | |
|--------------------|-----|
| CABERNET SAUVIGNON | 62% |
| CABERNET FRANC | 30% |
| PETIT VERDOT | 8% |

FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre 2018

ANÁLISIS

| | |
|-----------------------------------|------------|
| GRADO ALCOHÓLICO | 14,4° VOL% |
| pH | 3,55 |
| ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO) | 5,18 g/L |

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo El Mariscal, D.O. Puente Alto, valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo El Mariscal se ubica a 650 msnm, a los pies de la cordillera de los Andes, en la ribera norte del río Maipo. Sus suelos son de origen aluvial, pedregoso, pobre en nutrientes, de gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo. Produce plantas poco vigorosas de racimos concentrados y maduros

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 2000. 5.500 plantas/há.

SUELO

Sus suelos son de origen aluvial, pedregosos, pobres en nutrientes, de gran permeabilidad debido a la cantidad de gravas presentes en el subsuelo, por lo que permiten un excelente drenaje.

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. Última semana de marzo, primera semana de abril, 2017.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos y luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques cerrados y dura en total 9 a 10 días. Se realiza remontaje tradicional. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por aproximadamente 10 días y luego se descuba. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

16 meses en barrica de roble francés. (60% nuevas y 40% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

20 años.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo. Untuosos sabores de cereza, casis, cedro, alquitrán negro además de cierta presencia de grafito. Muestra una profunda concentración de sabores enmarcados por taninos firmes. Una textura suave, casi sedosa, enmascara la firme estructura tánica que se encuentra en el vino, que realmente resalta al comienzo del 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.