

MARQUES
de
CASA CONCHA

Heritage



HERITAGE · COLHEITA 2021

D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo

GRAPES

CABERNET SAUVIGNON	76%
CABERNET FRANC	24%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2022

ANÁLISE

ÁLCOOL	14,8 VOL%
pH	3,53
ACIDEZ TOTAL:	5,18 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL	2,69

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo El Mariscal, D.O. Puente Alto, vale do Alto Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O El Mariscal está localizado a uma altitude de 600 m e é formado por 52,95 hectares, dos quais 46,23 correspondem a Cabernet Sauvignon, 4,52 a Cabernet Franc e 2,20 a Petit Verdot. Tem uma densidade de 5.500 plantas/ha, videiras que provêm de seleção masal e estão, em sua maioria, não são enxertados.

ANO DE PLATAÇÃO

2000-2001

SOLO

Os solos são de origem aluvial, pedregosos, pobres em nutrientes, com grande permeabilidade devido à quantidade de brita presente no subsolo, o que que permite uma excelente drenagem.

CLIMA

Mediterrâneo semiárido com forte influência da cordilheira dos Andes. Esta é a parte mais fria do vale do Maipo; sua acentuada oscilação térmica diária,

de aproximadamente 18 °C, prolonga o amadurecimento das uvas, concentrando e intensificando seus aromas.

COLHEITA

Última semana de março e primeira semana de abril.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Quando as uvas são recebidas na adega, são desengaçadas e as bagas são moídas antes de iniciar o processo de fermentação. Esse processo é realizado em tanques fechados de aço inoxidável, com remontagens diárias durante todo o processo, que dura aproximadamente 10 dias. Posteriormente, o vinho é deixado em contato com as cascas por aproximadamente 10 dias e, em seguida, descubado. A fermentação malolática é realizada de maneira natural.

ENVELHECIMENTO

16 meses em barricas de carvalho francês. (35% novas e 65% de segunda utilização).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 20 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho escuro e profundo. De grande complexidade aromática onde se destacam as notas de cereja untuosa, cassis, cedro, amora, alcatrão negro e tabaco fresco. Ao paladar apresenta uma profunda concentração de sabores; uma textura suave, quase sedosa e uma estrutura de taninos firme, que se destaca no início do longo final.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e carnes de caça grelhadas, assadas ou guisadas em molhos que têm um toque de acidez, com tomate ou vinho, ou ervas, como alecrim, tomilho e louro. É um vinho que combina com perfeição com a maioria dos queijos.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883