

MARQUES de CASA CONCHA



CHARDONNAY · COSECHA 2016

D.O. Limarí, Valle del Limarí

CEPAS

CHARDONNAY	100%
------------	------

FECHA DE EMBOTELLADO

Febrero 2017

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14° VOL%
pH	3,20
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	6,86 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quebrada Seca, D.O. Limarí,
Valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 msnm, a solo 29 kilómetros del Océano Pacífico, en la ribera norte del río Limarí. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y finalmente se obtengan vinos más frescos. Las parras de Chardonnay provienen de los clones Mendoza, 95, 76 y 548 y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 2003-2007.

SUELO

Aluviales, limo-arcillosos con un sustrato de piedras redondas, una base de carbonato de calcio y poca materia orgánica.

CLIMA

Costero. Las brisas frescas de la costa soplan directamente hacia el valle y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las típicas mañanas nubosas y la luz indirecta sobre las uvas

durante gran parte del día, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que lleva a vinos más frescos.

COSECHA

Manual. Segunda y tercera semana de febrero de 2016.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Una vez que llega la uva a la bodega, los racimos se prensan completos con el escobajo para lograr una extracción controlada y delicada. La fermentación se realiza en barricas de roble y dura en total 12 a 15 días. Solo un 5% del vino tiene fermentación maloláctica. La crianza se lleva a cabo por 12 meses en barricas con batonajes periódicos. Previo al embotellado, el vino se clarifica con ajustadas dosis de bentonita y se estabiliza por frío.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2022.

NOTA DE CATA

De color amarillo claro. Es un vino complejo, elegante y vibrante, que entrega gustosos sabores de peras blancas con notas minerales y de avellanas tostadas. Profundamente concentrado con una textura sedosa y capas de peras e higos maduros, además de sabores minerales. Final largo y vibrante.

MARIDAJE

Mariscos y pescados en salsas con mantequilla, queso o crema; carnes blancas como conejo, pavo, cerdo o aves de caza; platos livianos a base de legumbres o granos; curries suaves a base de leche de coco; ravioles, lasañas y polenta en salsas blancas.