

MARQUES de CASA CONCHA



MERLOT • SAFRA 2015 D.O. Maule Vale do Maule

CEPAS

MERLOT	85%
CABERNET SAUVIGNON	15%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março 2016

ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	14,2° VOL%
pH	3,28
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,78 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo San Clemente, D.O Maule, Vale do Maule.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Os vinhedos estão localizados na região de San Clemente, a 200 metros de altitude, ao longo de ladeiras e terraços aluviais próximos à margem norte do rio Maule. As parreiras de Merlot provêm fundamentalmente do clone 181 e são conduzidas em treliça vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO

1990-1998.

SOLO

Aluvial de textura franco-argilosa.

CLIMA

Mediterrâneo, com estação seca prolongada. Possui uma constante brisa fresca proveniente do rio Maule e, ao mesmo tempo, grandes oscilações térmicas durante o verão produzidas pela Cordilheira dos Andes.

COLHEITA

Manual. Última semana de março de 2015.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Peumo.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são separados dos galhos e depois caem por gravidade nos tanques de fermentação. Este processo é realizado em tanques fechados de aço inoxidável por um total de 7 a 9 dias. Realiza-se remontagem tradicional. A fermentação malolática é realizada de maneira natural.

GUARDA

18 meses em barricas de carvalho francês e uma pequena porcentagem em foudre de 5000 litros.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2022.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Com uma cor vermelha profunda e escura, este é um tinto amplo, sabiamente equilibrado, embora musculoso, com capas complexas de salsaparrilha, especiarias, frutos silvestres e ameixa. Destacam agradáveis toques de madeira com aroma de baunilha e moca que adicionam uma dimensão prazerosa.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas e vermelhas em receitas clássicas e elegantes; massas ou pratos de legumes sobre base de molhos intensos com carne, tomate, cogumelos, copa ou bacon; terrinas e patês suaves; queijos moles maduros e defumados.