

# MARQUES de CASA CONCHA



## SYRAH • COSECHA 2015 D.O. Buin, Valle del Maipo

### CEPAS

SYRAH	95%
CABERNET SAUVIGNON	5%

### FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2016

### ANÁLISIS

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

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Quinta de Maipo, D.O. Buin, Valle del Maipo.

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Viñedo Quinta de Maipo se ubica a 420 msnm y se extiende a lo largo de la ribera sur del río Maipo, a los pies de la Cordillera de los Andes. Las parras provienen del clon 174 y de selección masal y son conducidas en espaldera vertical. Las características pedregosas del suelo aluvial del viñedo, con gravas a dos metros de profundidad, entregan taninos redondos, complejos y elegantes al Syrah.

### AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1999 - 2005.

### SUELO

De origen aluvial, limo arcilloso en su primer horizonte. Las gravas predominan por debajo de la superficie, lo que da por resultado un suelo con buena permeabilidad y bajo contenido de nutrientes.

### CLIMA

Mediterráneo semiárido, con influencia andina y protegido por las colinas cercanas. Su marcada oscilación térmica diaria, de alrededor de 18°C, prolonga la maduración de la uva, concentrando e intensificando sus aromas.

### COSECHA

Manual. Primera semana de abril de 2015.

### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

### VINIFICACIÓN

Se despallan los racimos, sin moler los granos, y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques abiertos de acero inoxidable y dura en total 10 a 12 días, incluyendo un periodo de maceración en frío de 5 días. El remontaje se realiza por pisoneo. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por aproximadamente 10 días y luego se descuba. Un pequeño porcentaje de los lotes es fermentado con escobajo. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. La crianza se lleva a cabo por 18 meses en las barricas de roble y un pequeño porcentaje en fudre de 5.000 litros.

### GUARDA

18 meses en 50% barricas de roble francés y 50% porcentaje en fudres de 5.000 litros.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2020.

### NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo. Muy maduro y denso, ofrece sabores firmes de moras y cerezas. Hacia el final, una perdurable y rica nota ahumada de breva. De textura firme, con taninos de grano fino que sostienen su fruta brillante.

### MARIDAJE

Terrinas y patés untuosos de cerdo o jabalí; cortes de cordero o cabrito asados con hierbas de Provence; guisos sabrosos de cordero al estilo Mediterráneo con verduras; aves de caza, pato y ganso con bayas del bosque; magret de pato glaseado con miel y zarzamora; faisán con cerezas, avestruz en costra de tres pimientas y vinagre de balsámico.