

# MARQUES de CASA CONCHA

## CHARDONNAY EDIÇÃO LIMITADA • SAFRA 2016

D.O. Biobío, Vale do Biobío



### CEPAS

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

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2017

### ANÁLISE

GRAU ALCOÓLICO	14,2° VOL%
pH	3,21
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	6,49 g/L

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quitralmán, D.O. Biobío,  
Vale do Biobío.

### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Situado em uma das zonas vitivinícolas mais austrais do Chile, o Vinhedo Quitralmán está situado a 194 msnm, na ribeira sul do rio Biobío.

### ANO DE PLANTACÃO

Año 2007.

### SOLO

O solo do vinhedo Quitralmán é vermelho argiloso de origem vulcânico, situado acima da ladeira sul da bacia do rio Biobío.

### CLIMA

Clima temperado úmido, quase transição do mediterrâneo. Influenciado pela presença do rio Biobío e a cordilheira dos Andes. Esta temporada se caracterizou por ser moderadamente mais fria do que um ano normal e sem a presença de chuvas durante a colheita.

### COLHEITA

Manual. Entre 15 e 20 de março de 2016.

### ADEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

### VINIFICAÇÃO

Depois que a uva chega à adega, os cachos são prensados inteiramente junto com o engaço para obter uma extração controlada e delicada. A fermentação se realiza em barris de carvalho francês e dura entre 10 e 12 dias. Somente 15% do vinho tem fermentação maloláctica. A fabricação se realiza durante 12 meses em barris onde o vinho é conservado sobre o mosto e misturado. Antes do engarrafamento, o vinho é clareado com doses ajustadas de bentonita e estabilizado mediante resfriamento.

### GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês.  
(20% novo, 80% de acordo com o uso)

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2021.

### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarelo limão brilhante. Este vinho combina riqueza e elegância. Delicados aromas de pera branca, na boca se mostra profundamente concentrado com boa vitalidade, grande estrutura e notas gordurosas. Seu final é de caráter longo e vibrante.

### HARMONIZAÇÃO

Mariscos e peixes crus, fritos ou em sopas, preparações como tártaro de atum, caldo de congro, pescada frita e lulas à romana.