

# MARQUES *de* CASA CONCHA

## PAÍS CINSULT • COSECHA 2017

*D.O. Secano Interior - Cauquenes, Valle del Maule*

### CEPAS

PAÍS	55%
CINSULT	45%

### FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2017

### ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	13° VOL%
pH	3,54
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	4,39 g/L

### ENÓLOGO

*Marcelo Papa.*

### VIÑEDO DE ORIGEN

*D.O. Secano Interior - Cauquenes, Valle del Maule.*

Cepa País, Cauquenes, Valle del Maule.

Cepa Cinsault, Trehuaco, Valle del Itata.

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

La uva País proviene de parras centenarias ubicadas en un viñedo en la zona oeste de la ciudad de Cauquenes, a 25 kilómetros del mar y con una altitud de 167 metros. La cepa Cinsault, proviene de parras de más cincuenta años de la zona de Trehuaco, a 160 metros sobre el nivel del mar y a 18 kilómetros de éste.

### AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

País año 1900 – Cinsault año 1950, 4.500 plantas/há.

### RENDIMIENTO POR HECTÁREA

8,0 ton/há.

### SUELO

Los suelos de la zona de Cauquenes son de origen aluvial, con arcilla y arena. Asimismo, los suelos de la zona de Trehuaco también son de origen aluvial, con presencia de arcilla y arena.

### CLIMA

En el Valle del Maule el clima es mediterráneo con influencia costera con un promedio de precipitaciones anual de 735 mm, mientras que en el Valle del Itata las precipitaciones aumentan, llegando a los 1.100 mm al año. Este año se caracterizó por ser ligeramente más calido que lo habitual.

### COSECHA

Manual. 27 de marzo y 29 de marzo.

### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

### VINIFICACIÓN

Cada cepa se vinifica por separado usando el proceso de maceración carbónica para lograr una extracción más delicada y un vino fresco, frutal y fácil de tomar. La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable y dura 8 días.

### GUARDA

10 meses en huevos de concreto y barrica de roble francés.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2022.

### NOTA DE CATA

Un vino con una atractiva expresión de frutillas y frambuesas, que complementa los clásicos aromas de la maceración carbónica. Una mezcla liviana, de buen equilibrio y muy bien hecha. Tiene gran acidez y un brillante paladar.

### MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla; tapas y aperitivos; machas a la parmesana; pescados grasos.

