

MARQUES *de* CASA CONCHA

ROSÉ • COSECHA 2017
D.O. Itata, Valle del Itata

CEPAS	
CINSAULT	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Octubre 2017	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	11,5° VOL%
pH	3,28
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	5,5 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

De la zona de Trehuaco en la ribera norte de río Itata a 18 Km en línea recta al mar.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Viñedos en cabeza o Gobelet, típico de zonas de Secano Interior. Precipitaciones cerca de 1.000 mm al año.

AÑO DE PLANTACIÓN

Alrededor del año 1960.

SUELO

Suelos de origen aluvial, arcilla y arena, la cepa Cinsault, proviene de parras de más sesenta años de la zona de Trehuaco, a 18 kilómetros del mar.

CLIMA

Templado mediterráneo.

COSECHA

Manual. 27 de marzo de 2017.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Cachapoal.

VINIFICACIÓN

El vino fue prensado y el escurrido de la prensa, se maceró en frío por 5 días a 3 o 4 °C, posteriormente ocurre la fermentación a temperaturas de 14-15°C, y una vez terminada, se mantiene con sus lías y se realiza batonnage 2 veces por semana.

GUARDA

7 meses de guarda. 80% en ánforas de concreto y 20% en barricas francesas de primer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2020.

NOTA DE CATA

Exquisito color damasco pálido, con notas de granada y melón rosado. En boca, muestra una suave y cremosa sensación junto con notas minerales, gran frescor y delicadeza.

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo y entradas frescas.

