

MARQUES *de* CASA CONCHA



MERLOT • COSECHA 2016 D.O. Maule, Valle del Maule

CEPAS

MERLOT	85%
CABERNET SAUVIGNON	10,5%
SYRAH	4,5%

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril 2018

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,3° VOL%
pH	3,42
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	5,74 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo San Clemente, D.O Maule, valle del Maule.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Los viñedos se ubican en la zona de San Clemente, a 200 msnm y se extienden a lo largo de pendientes y terrazas aluviales cercanas a la ribera norte del río Maule. Las parras de Merlot provienen fundamentalmente del clon 181 y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1990-1998.

SUELO

Aluvial de textura franco-arcillosa.

CLIMA

Mediterráneo, con estación seca prolongada. Se caracteriza por la constante brisa fresca proveniente del río Maule y, a la vez, grandes oscilaciones térmicas durante el verano que produce la cordillera de los Andes.

COSECHA

Manual. 15-30 de marzo de 2016.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques cerrados de acero inoxidable y dura en total 7 a 9 días. Se realiza remontaje tradicional. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA

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

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2023.

NOTA DE CATA

De color rojo profundo, oscuro y brillante, este vino presenta aromas de zarzaparrillas negras, berries silvestres, ciruelas y especias, con un agradable toque de vainilla, moca y madera que aporta complejidad. Fresco y cautivador en el paladar, sus taninos aterciopelados complementan bien su grandiosa expresión frutal que lleva a un final largo y persistente.

MARIDAJE

Carnes blancas y rojas en preparaciones clásicas y elegantes; masas o platos de legumbres sobre la base de salsas intensas con carne, tomate, champiñones, prosciutto o pancetta; terrinas y patés suaves; quesos blandos maduros y ahumados.