



# GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

## CABERNET SAUVIGNON

— 2021 —

D.O. MARCHIGÜE, VALLE DE COLCHAGUA

### CEPAS

Cabernet sauvignon	90%
Malbec	7,5%
Syrah	2,5%

### ANÁLISIS

Grado alcohólico	14,1° vol%
pH	3,63
Acidez total (Acido tartárico)	5,12 g/L
Azúcar Residual	2,44

### FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre 2022

### ENÓLOGO

Marcio Ramírez.



### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Palo Santo, D.O. Marchigüe, valle de Colchagua, ribera del río Tinguiririca.

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Palo Santo se ubica a 180 metros sobre el nivel del mar y se extiende a lo largo de pendientes y terrazas cercanas a la ribera sur del río Tinguiririca. Las parras corresponden a una selección masal pre-filoxera y son conducidas en espaldera vertical.

### AÑO DE PLANTACIÓN

2003-2005.

### SUELO

Aluvial, con suaves pendientes de origen granítico y arcillas rojas. También hay terrazas originadas por el depósito de materiales arrastrados por el río Tinguiririca.

### CLIMA

Mediterráneo con estación seca prolongada. Las temperaturas son moderadas por la influencia del río Tinguiririca y brisas costeras.

### COSECHA

Entre 22 de marzo y 5 de abril.

### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

### VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y se despallan, luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 9 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación, el vino cumple su periodo de guarda en barricas de roble francés y fudres. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos, durante la crianza en barricas.

### GUARDA

El vino fue criado durante 12 meses 80% en barricas de roble francés (91%) y roble americano (9%), 19% de primer uso y 81% de segundo y tercer uso; y 20% en fudres.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

### NOTA DE CATA

Púrpura oscuro e intenso. Con notas a cerezas, arándanos y un toque de pimienta negra. En boca posee una gran concentración de sabores, de textura suave casi sedosa que enmarca taninos muy suaves, y que se asoman al principio de su largo final.

### MARIDAJE

Carnes rojas, comida mexicana y quesos.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883