



GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

CABERNET SAUVIGNON

— 2021 —

D.O. MARCHIGÜE, VALE DO COLCHAGUA

CEPAS

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

ANÁLISE

Teor alcoólico	14,1° vol%
pH	3,63
Acidez total (Ácido tartárico)	5,12 g/L
Açúcar Residual	2,44

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Setembro 2022

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Palo Santo, D.O. Marchigüe, Vale do Colchagua, margem do Rio Tinguiririca.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo de Palo Santo está localizado a 180 msnm e se estende ao longo de encostas e terraços próximos à margem sul do rio Tinguiririca. As videiras correspondem a uma seleção em massa pré-filoxera e são conduzidas em uma treliça vertical.

ANO DE PLANTAÇÃO

2003-2005.

SOLO

Aluvial, com encostas suaves de origem granítica e argila vermelha. Há também terraços causados pelo depósito de materiais transportados pelo Rio Tinguiririca.

CLIMA

Mediterrâneo com longa estação seca. As temperaturas são moderadas pela influência do Rio Tinguiririca e brisas costeiras.

COLHEITA

Entre 22 de março e 5 de abril.

ADEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados, depois caem por gravidade para os tanques de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável e dura um total de 9 dias. A fermentação malolática ocorre naturalmente. Em seguida, o vinho cumpre seu período de envelhecimento em barricas de carvalho francês e foudres. Finalmente, a estabilização deste vinho ocorre naturalmente, sem tratamento, durante o envelhecimento em barricas.

GUARDA

O vinho estagiou durante 12 meses 80% em barricas de carvalho francês (91%) e barricas de carvalho americano (9%), 19% de primeiro uso e 81% de segundo e terceiro uso; e 20% em foudres.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 5 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Roxo escuro e intenso. Com notas de cerejas, mirtilos e um toque de pimenta preta. Na boca tem uma grande concentração de sabores, com uma textura suave, quase sedosa, que emoldura taninos muito suaves, e que aparecem no início do seu longo final.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, comida mexicana e queijos.



CONCHA Y TORO®

DESDE 1883