



GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

MALBEC

— 2020 —

D.O. MARCHIGÜE, VALLE DE COLCHAGUA

CEPAS		ANÁLISIS	
Malbec	90%	Grado alcohólico	13,5° vol%
Syrah	10%	pH	3,51
		Acidez total (Acido tartárico)	5,60 g/L
FECHA DE EMBOTELLADO		ENÓLOGO	
2021.		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 msnm 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-floxera y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

2003.

SUELO

Coluvial, con suaves pendientes de origen granítico. 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

Segunda semana de marzo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y barricas cerradas y dura en total 13 a 15 días incluyendo un periodo de maceración pre-fermentativa de 5 días.

GUARDA

10 meses en fudres de 5.000 lt y barricas de roble francés, 10% nuevas y 90% de segundo uso.

POTENCIAL DE GUARDA

5 años.

NOTA DE CATA

Morado oscuro y profundo. Con notas a cerezas, cassis, con un toque de pimienta negra y blanca. En boca es suave, casi sedoso con taninos que aparecen al comienzo de su largo final.

MARIDAJE

Carnes rojas o de caza asadas; risotto de zetas y trufas; verduras y cerdo al wok; comida mexicana y quesos maduros.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883