



# 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