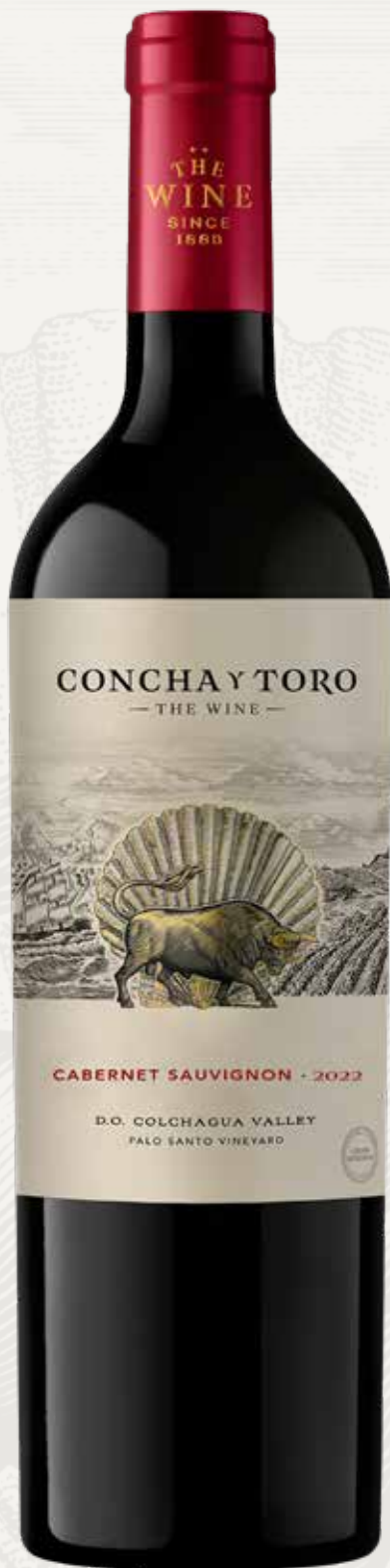


CONCHA Y TORO

— THE WINE —

CABERNET SAUVIGNON 2022



D.O. VALLE DE COLCHAGUA

VIÑEDO PALO SANTO

CEPAS

Cabernet Sauvignon **90%**
Syrah **10%**

ANÁLISIS

Alcohol **14.4° VOL%**
PH **3.60**
Acidez Total **5.16 g/L**
Azúcar Residual **2.94**

FECHA DE EMBOTELLAMIENTO

Septiembre 2022 / Agosto 2023.

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

12 meses en barricas de roble francés y fudres (20% nuevo, 80% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber hasta 2024.

NOTA DE CATA

Vino de color púrpura oscuro y profundo. Aromas untuosos de cereza, cassis, cedro, mora y ligeros toques de pimienta negra. Firme con una profunda concentración de sabores.

MARIDAJE

Carnes rojas, comida mexicana y quesos.