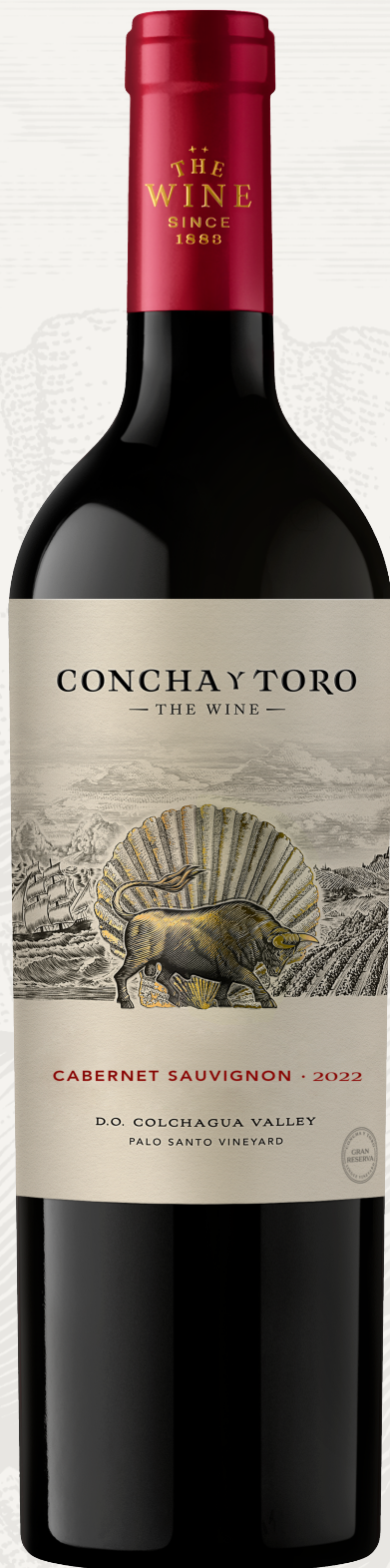


# CONCHA Y TORO

— THE WINE —

## CABERNET SAUVIGNON

2022



## D.O. VALLE DE COLCHAGUA

VINHEDO PALO SANTO

### VARIETADES

Cabernet Sauvignon	90%
Syrah	10%

### ANÁLISE

Teor alcoólico	14.4° VOL%
PH	3.60
Acidez Total	5.16 g/L
Açúcar residual	2.94

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Setembro de 2022 / Agosto de 2023.

### ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

### VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Palo Santo, D.O. Marchigüe, vale de Colchagua, margem do rio Tinguiririca.

### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Palo Santo está localizado a 180 m de altitude e está assentado em declives e terraços próximos à margem sul do rio Tinguiririca. As videiras são uma seleção massal pré-filoxera e são conduzidas em espaldeira vertical.

### ANO DE PLANTIO

2003 a 2005.

### SOLO

Aluvial, com suaves declives de origem granítica e argila vermelha. Também tem terraços originados pelo depósito de materiais arrastados pelo rio Tinguiririca.

### CLIMA

Mediterrâneo com estação seca prolongada. As temperaturas são moderadas pela influência do rio Tinguiririca e das brisas costeiras.

### COLHEITA

De 22 de março a 5 de abril.

### VINÍCOLA

Vinícola Peumo.

### VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados. Em seguida, caem por gravidade nos tanques de fermentação. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável e dura 9 dias no total. A fermentação malolática é realizada naturalmente. Em seguida, o vinho estagia em foudres e barricas de carvalho francês. Por fim, a estabilização deste vinho ocorre naturalmente, sem tratamento, durante o estágio em barricas.

### ESTÁGIO

12 meses em barris de carvalho francês e foudres (20% novos, 80% de segundo uso).

### POTENCIAL DE GUARDA

Tomar até 2024.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho de cor púrpura escura e profunda. Aromas untuosos de cereja, cassis, cedro, amora e leves toques de pimenta-preta. Firme e com uma profunda concentração de sabores.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, comida mexicana e queijos.