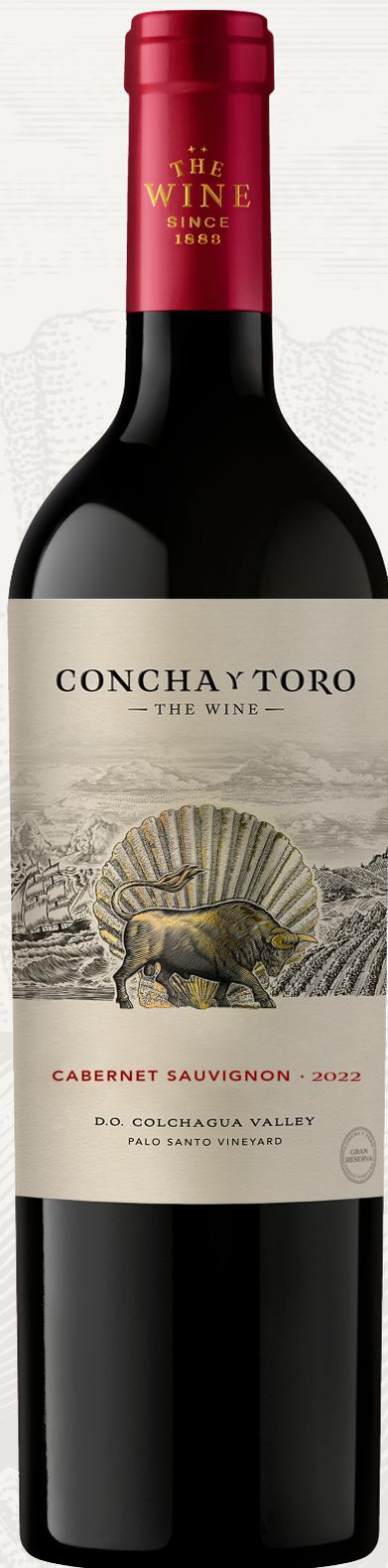


CONCHA Y TORO

— 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.