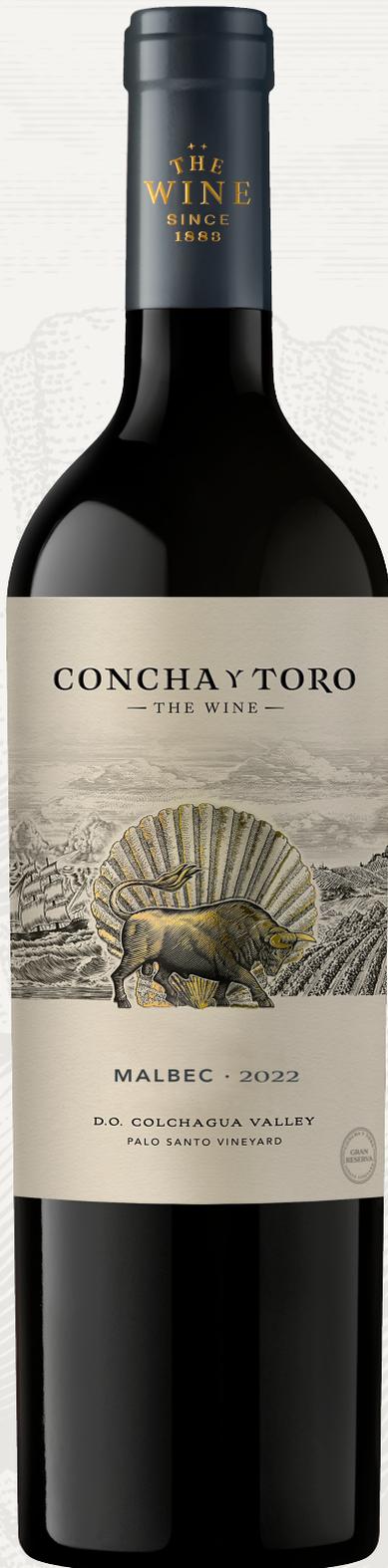


CONCHA Y TORO

— THE WINE —

MALBEC

2022



D.O. VALLE DE COLCHAGUA

VIÑEDO PALO SANTO

CEPAS

Malbec 100%

ANÁLISIS

Alcohol	14.3° VOL%
PH	3.57
Acidez Total	5.4 g/L
Azúcar Residual	2.84

FECHA DE EMBOTELLAMIENTO

Marzo 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 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-filoxera 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 barricas de roble francés y barricas de 5000 litros (10% nuevo, 50% de segundo uso y 40% de tercer uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber hasta 2025.

NOTA DE CATA

Color púrpura profundo e intenso. En nariz presenta aromas de frutas negras, arándanos, ciruelas y chocolate. En boca es concentrado, con taninos suaves y dulces y sabores de frutas negras. Buena estructura y densidad.

MARIDAJE

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