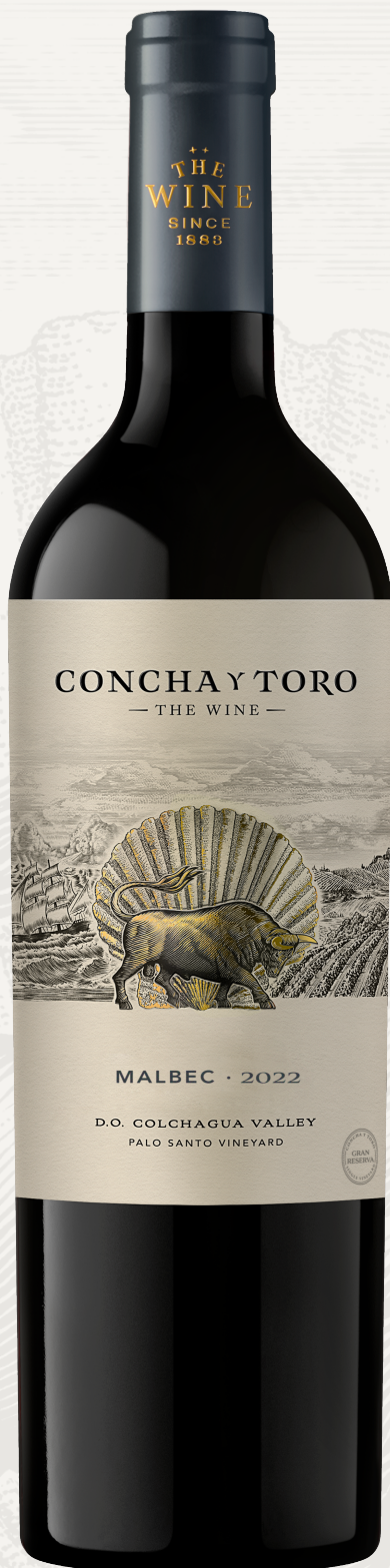


# CONCHA Y TORO

— THE WINE —

MALBEC

2022



## D.O. VALLE DE COLCHAGUA

VINHEDO PALO SANTO

### VARIETADES

Malbec 100%

### ANÁLISE

Teor alcoólico	14.3° VOL%
PH	3.57
Acidez Total	5.4 g/L
Açúcar residual	2.84

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março 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 metros 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.

### SOLO

Coluvial, com declives suaves de origem granítica. 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

Segunda semana de março.

### VINÍCOLA

Vinícola Peumo.

### VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados. Em seguida, caem por gravidade nos tanques de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável e barris tampados, e dura de 13 a 15 dias no total, incluindo um período de maceração pré-fermentativa de 5 dias.

### ESTÁGIO

10 meses em barris de carvalho francês e foudres de 5 mil litros (10% novos, 50% de segundo uso e 40% de terceiro uso).

### POTENCIAL DE GUARDA

Tomar até 2025.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor púrpura profunda e intensa. No nariz, apresenta aromas de frutas pretas, mirtilo, ameixa e chocolate. Na boca é concentrado, com taninos macios e suaves e sabores de frutas pretas. Boa estrutura e boa densidade.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas ou de caça assadas, risoto de cogumelos e trufas, legumes e porco na wok, comida mexicana e queijos curados.