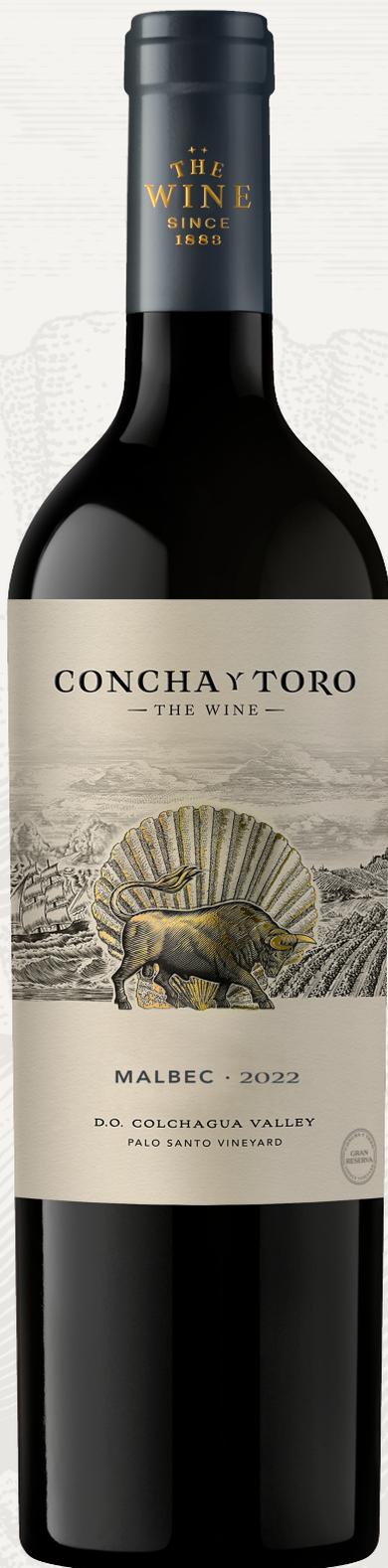


CONCHA Y TORO

— 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.