



CONCHA Y TORO



CELLAR EDITION

CABERNET SAUVIGNON · COSECHA 2019

D.O. Marchigüe, Valle de Colchagua.

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	88%
MALBEC	9%
CABERNET FRANC	2%
SYRAH	1%

FECHA DE ENBOTELLADO

ENERO DE 2020

ANÁLISIS

ALCOHOL	13.9° VOL%
pH	3.56
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4.97 g/L

ENÓLOGA

Isabel Matarakis

VIÑEDO

Viñedo Palo Santo, D.O. Marchigüe, valle de Colchagua.

DESCRIPCIÓN VIÑEDO

El viñedo Palo Santo está situado a 180 m sobre el nivel del mar y se extiende a lo largo de las colinas y terrazas cercanas a la orilla sur del río Tinguiririca. Las vides proceden de una selección de campo prefiloxérica y están situadas en posición vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

2003.

SUELO

Coluvial, con suaves pendientes de origen granítico así como terrazas formadas por materiales depositados por el río Tinguiririca.

CLIMA

Mediterráneo, con una prolongada estación seca. Las temperaturas se moderan por la influencia del río Tinguiririca y las brisas costeras.

COSECHA

Del 18 de marzo al 2 de abril de 2019.

BODEGA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Los racimos seleccionados se despalillan y se introducen suavemente en depósitos de acero inoxidable para su fermentación durante 8-10 días. La fermentación maloláctica se realiza de forma natural. El vino envejece en barricas y foudres de roble francés. La estabilización se produce, sin tratamientos, mientras el vino envejece en las barricas.

GUARDA

10 meses en barricas de roble francés y foudres de 5.000 lts. (21% nuevo, 79% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2025.

NOTA DE CATA

Vino de color púrpura oscuro y profundo. Aromas untuosos de cereza, cassis, cedro, mora y ligeros toques de pimienta negra. Firme con una profunda concentración de sabores. Una textura delicada y sedosa enmarca unos taninos suaves, que se encuentran al principio de su largo y agradable final.

MARIDAJE

Cordero, cerdo o ternera asados al horno con salsa de pimienta negra y puré de patatas picante o salchicha picante con una baguette de aceitunas negras y mostaza de Dijon.