



# GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

## MALBEC

— 2020 —

### D.O. MARCHIGÜE, VALE DO COLCHAGUA

#### CEPAS

Malbec	90%
Syrah	10%

#### ANÁLISE

Teor alcoólico	13,5° vol%
pH	3,51
Acidez total (Ácido tartárico)	5,60 g/L

#### DATA DE ENGARRAFAMENTO

2021.

#### ENÓLOGO

Marcio Ramírez.



#### VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Palo Santo, D.O. Marchigüe, vale de Colchagua, ribeira do Tinguiririca.

#### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Palo Santo está localizado a 180 metros acima do nível do mar e se estende ao longo de encostas e terraços próximos à ribeira sul do rio Tinguiririca. As parreiras correspondem a uma seleção massal pré-floxera e são conduzidas em espaldeira vertical.

#### ANO DE PLANTAÇÃO

2003.

#### SOLO

Coluvial, com suaves encostas de origem granítica. Também existem terraços originados pelo depósito de sedimentos arrastados pelo rio Tinguiririca.

#### CLIMA

Mediterrâneo com estação seca prolongada. As temperaturas são moderadas pela influência do rio Tinguiririca e das brisas litorâneas.

#### COLHEITA

Segunda semana de março.

#### ADEGA VINIFICADORA

Adega Peumo.

#### VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados caindo por gravidade nos tanques de fermentação. Tal processo ocorre em tanques de aço inoxidável e barris fechados e dura no total de 13 a 15 dias, incluindo um período de maceração pré-fermentativa de 5 dias.

#### GUARDA

10 meses em foudres de 5.000 litros e barris de carvalho francês, 10% novos e 90% de segundo uso.

#### POTENCIAL DE GUARDA

5 anos.

#### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Violeta escuro e profundo. Com notas de cereja, cassis, com um toque de pimentas preta e branca. Em boca é suave, quase sedoso com taninos que aparecem no começo do final prolongado.

#### HARMONIZAÇÃO

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

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883