



GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

CABERNET SAUVIGNON

— 2020 —

D.O. MARCHIGÜE, VALLE DE COLCHAGUA

CEPAS

Cabernet sauvignon 100%

ANÁLISIS

Grado alcohólico 13,8° vol%
pH 3,64
Acidez total (Acido tartárico) 5,18 g/L

FECHA DE EMBOTELLADO

Enero 2022

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 metros sobre el nivel del mar 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-floxera y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

2003-2005.

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

Tercera y cuarta 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 dura en total 8 a 10 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación, el vino cumple su periodo de guarda en barricas de roble francés y fudres. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos, durante la crianza en barricas.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés y roble americano, 20% de primer uso y 80% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

5 años.

NOTA DE CATA

Morado oscuro y profundo. Con notas a cereza, moras y un toque de pimienta negra. De textura suave casi sedosa que enmarca taninos suaves, que se asoman al principio de su largo final.

MARIDAJE

Carnes rojas, comida mexicana y quesos.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883