

# MARQUES de CASA CONCHA

2009 MERLOT

Variedad:  
Merlot.

Origen:  
Viñedo Peumo, Valle de Rapel.

Suelo:  
Asociado a lecho de río, de tipo limo-arcilloso aluvial profundo.

Clima:  
Promedio; con fuerte influencia del río Cachapoal y del lago Rapel, y menos influido por los Andes.

Cosecha:  
Manual. Entre el 14 y el 22 de abril.

Guarda:  
18 meses en barricas de roble francés.

Notas del enólogo:  
De profundo y oscuro color rojo, este es un tinto amplio, sabiamente equilibrado, aunque musculoso, con capas complejas de zarzaparrilla, especias, frutos silvestres y ciruela. Se destacan agradables toques de madera avainillada y moca que agregan una dimensión placentera. Aunque aún algo tánico, este vino debería evolucionar. De hecho, ya empieza a desarrollar cierta complejidad desde su corazón firme, tranquilo y gentil.



CONCHA Y TORO

[www.conchaytoro.com](http://www.conchaytoro.com)

*Linguado grelhado com crosta de gergelim negro e purê de abóbora.  
Almoço em 25/02/2012.*