

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

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