

MARQUES de CASA CONCHA

— TIMELESS HERITAGE —

2012 CARMENERE

VARIEDAD:
Carmenere.

ORIGEN:
Viñedo Peumo,
Valle del Cachapoal.

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

CLIMA:
Mediterráneo, con fuerte influencia del río Cachapoal y del lago Rapel, y menos influido por los Andes.

COSECHA:
Selección manual. Entre la segunda y tercera semana de Mayo.

GUARDA:
18 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DEL ENÓLOGO:
De profundo y oscuro color rojo, este vino muestra el clásico perfil del Carmenere de Peumo, con intensas notas de ciruelas maduras, zarzaparrilla negra y chocolate oscuro. Es moderno en sus taninos, que son suaves y finamente molidos. El vino muestra una estructura tánica firme, con un crujiente acento de acidez.



www.marquesdecasaconcha.com

Safrá 2011. Jantar em 03/06/2015 com todos os Primos em POA/RS.