

SERIE RIBERAS
GRAN RESERVA
Ribera del Tinguiririca



CABERNET SAUVIGNON · COSECHA 2019

D.O. Marchigüe, Valle de Colchagua

CEPAS

CABERNET SAUVIGNON	94,5%
MALBEC	3%
SYRAH	2,5%

FECHA DE EMBOTELLADO

Desde Enero 2020

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	13,5° VOL%
PH	3,63
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	2,92 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Palo Santo, D.O. Marchigüe, Valle de Colchagua, Ribera del Tinguiririca.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

El Viñedo Palo Santo se ubica a 180 msnm 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-filoxera y son conducidas en espaldera vertical.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 2003.

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

18 de Marzo al 2 de Abril de 2019

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

10 meses en barricas de roble francés y fudres de 5.000 L. (21% nuevo, 79% segundo uso)

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2025

NOTA DE CATA

Vino de color rojo oscuro y profundo. Aromas a cereza tostada, casis, cedro, mora, y leves toques de pimienta negra. Firme y con una profunda concentración de sabores. Una delicada y casi sedosa textura enmarca taninos suaves, que realmente se asoman al principio de su largo final.

MARIDAJE

Cordero, cerdo o vacuno grillado al horno con salsa de pimienta y puré picante; embutidos especiados acompañados de baguette de aceitunas y mostaza Dijon.

CONCHA Y TORO®
 DESDE 1883

Safra 2018. Jantar em 11/06/2021.