

# MARQUES *de* CASA CONCHA



## VARIEDAD *Carmener*

CARMENERE	94,67%	COSECHA <b>2019</b>
CABERNET SAUVIGNON	5%	
CABERNET FRANC	0,33%	

## ORIGEN *Vinedo Peumo*

<i>D.O. Peumo, Valle del Cachapoal</i>	
AÑO DE PLANTACIÓN	1994-1996

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### SUELO

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

### CLIMA

Mediterráneo, con una oscilación térmica que promedia los 19° y con fuerte influencia del río Cachapoal y del lago Rapel.

### NOTA DE CATA

Color rojo profundo y oscuro, este vino muestra el clásico perfil del Carmener de Peumo, con intensas notas de ciruelas maduras, zarzaparrilla negra y chocolate oscuro. Es de una estructura tánica firme y una marcada acidez.

### MARIDAJE

Cordero, venado o jabalí con buena veta de grasa, a la parrilla o en preparaciones a fuego lento, con salsas concentradas y un toque de dulce; woks de carne y verduras; preparaciones con panceta y reducciones de vino tinto; todo tipo de pastas y quesos maduros.

### GUARDA

**12**  
MESES

### BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

	NUEVO	27 %
100%	2° USO	73 %

### ANÁLISIS DEL VINO

PH	3,55
GRADO ALC.	14° %
ACIDEZ TOTAL	5,61 g/L