

MARQUES *de* CASA CONCHA



VARIEDAD *Malbec*

MALBEC

100%

COSECHA

2018

ORIGEN *Viñedo Lourdes*

D.O. Maule, Valle del Maule

AÑO DE PLANTACIÓN

2010

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

SUELO

Suelos de origen coluvial, granítico-arcilloso, con buena permeabilidad, contenido medio de materia orgánica y baja fertilidad.

CLIMA

Mediterráneo con estación seca prolongada. Se caracteriza por ser una zona relativamente cálida, con una amplia oscilación térmica entre el día y la noche influenciada por la brisa proveniente de la Cordillera de los Andes. Este año las temperaturas fueron más altas que el promedio histórico, tanto en primavera como en verano. Durante el periodo de maduración, las noches con temperaturas mínimas frías refrescaron los viñedos, permitiendo un buen desarrollo del carácter frutal de las uvas.

NOTA DE CATA

De color rojo profundo con tonalidades violáceas, este vino es tremendamente complejo, con múltiples capas de aromas; entre los que predominan las notas de guinda ácida y ciruelas negras que se mezclan con especies dulces y un delicado toque mineral. De taninos firmes y suaves, es a la vez un vino frutoso, denso y vibrante, que mantiene la complejidad en el paladar con un final persistente.

MARIDAJE

Es un vino muy versátil. Combina muy bien con pastas acompañadas de verduras grilladas, carnes rojas a la parrilla y quesos maduros.

GUARDA

18
MESES

BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

20%
NUEVO 15%
2° USO 85%

FUDRES

80%

ANÁLISIS DEL VINO

PH 3,38

GRADO ALC. 13,6%

ACIDEZ TOTAL 6,07 G/L

CONCHAYTORO®

DESDE 1883