

MARQUES *de* CASA CONCHA



VARIEDAD *Merlot*

MERLOT	90%
MALBEC	10%

COSECHA

2017

ORIGEN *Viñedo San Clemente*

D.O. Maule, Valle del Maule

AÑO DE PLANTACIÓN 1990-1998

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

SUELO

Aluvial de textura franco-arcillosa.

CLIMA

Mediterráneo, con estación seca prolongada. Se caracteriza por la constante brisa fresca proveniente del río Maule y, a la vez, grandes oscilaciones térmicas durante el verano que produce la cordillera de los Andes.

NOTA DE CATA

De color rojo profundo, oscuro y brillante, este vino presenta aromas de zarzaparrillas negras, berries silvestres, ciruelas y especias, con un agradable toque de vainilla, moca y madera que aporta complejidad. Fresco y cautivador en el paladar, sus taninos aterciopelados complementan bien su grandiosa expresión frutal que lleva a un final largo y persistente.

MARIDAJE

Carnes blancas y rojas en preparaciones clásicas y elegantes; masas o platos de legumbres sobre la base de salsas intensas con carne, tomate, champiñones, prosciutto o pancetta; terrinas y patés suaves; quesos blandos maduros y ahumados.

GUARDA

18
MESES

BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

50%

FUDRES

50%

ANÁLISIS
DEL VINO

PH 3,29

GRADO ALC. 14,23° %

ACIDEZ TOTAL 6,23 g/L

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883