

MARQUES *de* CASA CONCHA



VARIEDAD *Rosé*

CINSAULT	90%
GARNACHA	10%

COSECHA

2020

ORIGEN *Pequeñas Parcelas*

D.O. Itata, Valle del Itata	
AÑO DE PLANTACIÓN	1960

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

SUELO

Suelos de origen aluvial, arcilla y arena, la cepa Cinsault, proviene de parras de más sesenta años de la zona de Trehuaco, a 18 kilómetros del mar.

CLIMA

Templado mediterráneo. Precipitaciones cerca de 1.000 mm al año.

NOTA DE CATA

Marques de Casa Concha Rosé se caracteriza por su color damasco pálido, característica primordial de los mejores Rosé del mundo. En nariz, tiene notas de granada y melón rosado. En boca se muestra seco, untuoso, cálido, y graso, con notas minerales, frescas y delicadas y una extraordinaria armonía.

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo y entradas frescas.

GUARDA	BARRICA DE ROBLE FRANCÉS	HUEVO DE CONCRETO	ANÁLISIS DEL VINO
6	17%	83%	PH 3,4
MESES			GRADO ALC. 12,5° %
			ACIDEZ TOTAL 5,91 g/L

CONCHAYTORO®

DESDE 1883