

# MARQUES de CASA CONCHA

**MERLOT • COSECHA 2015**  
*D.O. Maule Valle del Maule*



#### CEPAS

MERLOT	85%
CABERNET SAUVIGNON	15%

#### FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2016

#### ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14.2° VOL%
pH	3.28
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	5.78 g/L

#### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

#### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo San Clemente, D.O Maule, Valle del Maule.

#### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Los viñedos se ubican en la zona de San Clemente, a 200 msnm y se extienden a lo largo de pendientes y terrazas aluviales cercanas a la ribera norte del río Maule. Las parras de Merlot provienen fundamentalmente del clon 181 y son conducidas en espaldera vertical.

#### AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1990-1998.

#### 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.

#### COSECHA

Manual. Última semana de marzo de 2015.

#### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

#### VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques cerrados de acero inoxidable y dura en total 7 a 9 días. Se realiza remontaje tradicional. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

#### GUARDA

18 meses en barricas de roble francés y un pequeño porcentaje en fudre de 5000 litros.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2022.

#### NOTA DE CATA

De profundo y oscuro color rojo, este es un tinto amplio, sabiamente equilibrado, aunque musculoso, con capas complejas de zarzaparrilla, especias, frutos silvestres y ciruela. Se destacan agradables toques de madera avainillada y moca que agregan una dimensión placentera.

#### 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.