

MARQUES *de* CASA CONCHA

2006 MERLOT

Variedad:
Merlot.

Origen:
Viñedo Peumo.
Valle de Rapel.

Suelos:
Típicos de cuencas fluviales: profundos, aluviales y arcillo-limosos. La arcilla aumenta la retención de agua del suelo, que a su vez contribuye a una buena maduración de la uva. También es un mecanismo de control natural del crecimiento de las plantas.

Clima:
Mediterráneo sub húmedo. Días calurosos que terminan en noches frías. La cercanía del río Cachapoal mitiga las temperaturas veraniegas, sobre todo por las noches, una condición que ayuda al desarrollo de los taninos más bien suaves de esta cepa.

Cosecha:
Manual, abril 12-22, 2006.

Guarda:
18 meses en barricas de roble francés nuevas (36%) y de 2do y 3er uso (64%).

Notas del enólogo
Rojo oscuro y profundo. Un tinto opulento y bien equilibrado, a la vez que musculoso. Complejas capas de grosella, especias, frutos del bosque y ciruela. Sus tonos a roble vainillado y moca agregan una agradable dimensión. Aunque de momento se siente tánico, es un vino que tenderá a evolucionar; ya se percibe una incipiente complejidad que nace de su centro dócil, firme y sereno.



CONCHA Y TORO

www.conchaytoro.com