

MARQUES *de* CASA CONCHA

2000 MERLOT

VARIEDAD:
Merlot.

ORIGEN:
Viñedo Peumo.
Peumo, Valle de Rapel.

SUELO:
Antiguas terrazas del río Cachapoal, de origen aluvial, profundo y de textura arcilloso-limosa. La presencia de arcillas producen gran retención de humedad lo que favorece una buena madurez de los racimos.

CLIMA:
Mediterráneo sub-húmedo. Días cálidos y noches templadas. La influencia del río Cachapoal permite bajar las temperaturas nocturnas durante el verano, las que favorecen el desarrollo de taninos más suaves propios de la variedad.

COSECHA:
Manual. 25 abril - 2 mayo, 2000.

GUARDA:
Durante 14 meses en barricas de encina francesa de 1, 2 y 3 años, luego guarda en botella por 8 meses.

NOTAS DEL ENÓLOGO:
De color morado profundo. De aroma a ciruelas rojas, cerezas rojas y casis con notas de especias. En la boca es aterciopelado, firme, con taninos maduros que entregan suavidad y balance. Notas sutiles de vainilla y fruta madura.



CONCHA Y TORO

www.conchaytoro.com