

MARQUES *de* CASA CONCHA

2001 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. 22 abril - 4 mayo, 2001.

GUARDA:
Durante 15 meses en barricas de roble francés (33% en barricas nuevas y 67% en barricas de 2 años de uso). Luego guarda en botella durante 4 meses.

NOTAS DEL ENÓLOGO:
Rojo brillante y profundo. Su oscuro color marca la tonalidad de sus sabores que son negros como la noche: oscuras pepas de cherry, oscuros berries y una riqueza de alquitrán ahumado negro y duradero.
Aunque tánico por ahora, debería evolucionar, y ya se empieza a mostrar una complejidad desarrollada a través de su firme, tranquilo y flexible núcleo.



CONCHA Y TORO

www.conchaytoro.com