

# MARQUES *de* CASA CONCHA

## 2004 MERLOT

Variedad:  
Merlot.

Origen:  
Viñedo Peumo.  
Valle de Rapel.

Suelos:  
Suelos de ribera de río, profundos, franco-arcillosos y aluviales. La arcilla ayuda a retener el agua, lo que favorece la buena maduración de la uva y contribuye mucho al control natural del crecimiento vegetativo.

Clima:  
Mediterráneo sub-húmedo. Gracias al cercano río Cachapoal que modera las altas temperaturas veraniegas, los días calurosos terminan en noches templadas, una tendencia que contribuye al desarrollo de los taninos suaves tan característicos de esta cepa.

Cosecha:  
Cosecha a mano entre el 27 de abril y el 5 de mayo de 2004.

Guarda:  
17 meses en barricas de roble francés (36% nuevas, 64% segundo o tercer uso).

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 aportan una faceta adicional. Aunque de momento se siente tánico, es un vino que tenderá a evolucionar; incluso ahora se percibe una incipiente complejidad que surge de su centro firme, calmo y dúctil.



CONCHA Y TORO

[www.conchaytoro.com](http://www.conchaytoro.com)