

Carmín de Peumo

CARMENERE

CARMENERE · COSECHA 2019
D.O. Peumo, Valle del Cachapoal



CEPAS	
CARMENERE	94,75%
CABERNET FRANC	5%
CABERNET SAUVIGNON	0,25%
FECHA DE EMBOTELLADO Noviembre 2020	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,1° VOL%
PH	3,44
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,4 G/L

ENÓLOGO.

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Peumo, D.O. Peumo, valle del Cachapoal.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Peumo se ubica a 170 msnm y se extiende a lo largo del río Cachapoal, en terrazas de colinas de la cordillera de la Costa. Las parras corresponden a estacas pre-filoxera y son conducidas en espaldera vertical y cordón. Los suelos son profundos y gracias a una primera capa de arcilla retienen la humedad, esto le permite a la parra estar activa hasta finales de mayo, que es cuando se cosecha el Carmenere, además de controlar su vigor y crecimiento.

AÑO DE PLANTACIÓN

1983.

SUELO

El perfil de suelo del viñedo Peumo presenta una proporción perfecta de arena, limo y arcilla, ya que se encuentra en la 2 terraza coluvio aluvial y está asociado a lecho de río, lo que permite obtener vinos más frescos y elegantes. La arcilla retiene agua que contribuye a la buena maduración de las uvas. Las características de la retención son perfectas para controlar el crecimiento de las plantas.

CLIMA

Mediterráneo subhúmedo. Días cálidos y noches frescas. La influencia del río Cachapoal ayuda a reducir las temperaturas nocturnas durante el verano, lo que favorece un ritmo de madurez más lento de los racimos.

COSECHA

23 y 24 de mayo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 5 a 7 días.

GUARDA

15 meses en barricas de roble francés, 85% de primer uso y 15% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2034.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo con matices violáceos. Muy elegante, complejo, con notas a moras, y toques de cassis. Lleno en boca, con taninos subyacentes maduros, concentrados y profundos, con retrogusto largo y distintivo del terruño de Peumo.

MARIDAJE

Ciervo, cordero con salsas picantes y quesos azules.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883