

Carmin de Peumo

CARMENERE

CARMENERE · SAFRA 2019
D.O. Peumo, Vale do Cachapoal



CEPAS	
CARMENERE	94,75%
CABERNET FRANC	5%
CABERNET SAUVIGNON	0,25%
DATA DE ENGARRAFAMENTO Novembro de 2020	
ANÁLISE	
GRAU ALCOÓLICO	14,1° VOL%
PH	3,44
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,4 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Peumo, D.O. Peumo, Vale do Cachapoal.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Peumo está localizado a 170 msnm e estende-se ao longo do rio Cachapoal, em curvas de nível em colinas da cordilheira da Costa. As parreiras correspondem a estacas pré-filoxera, e são conduzidas em espaldeira vertical e cordão. Os solos são profundos e, graças a uma primeira camada de argila, retêm a umidade. Isto permite à parreira estar ativa até o final de maio – época em que a uva Carménère é colhida – além de controlar o vigor e o crescimento da uva.

ANO DE PLANTAÇÃO

1983.

SOLO

O perfil de solo apresenta a proporção perfeita de areia, limo e argila, já que se encontra no segundo terraço colúvio-aluvial e está associado ao leito do rio, permitindo assim a obtenção de vinhos mais frescos e elegantes. A argila retém água, o que contribui para a boa maturação das uvas. As características da retenção são perfeitas para controlar o crescimento das plantas.

CLIMA

Mediterrâneo subúmido. Dias quentes e noites frias. A influência do rio Cachapoal ajuda a reduzir as temperaturas noturnas durante o verão, o que favorece um ritmo mais lento de maturação dos cachos.

COLHEITA

23 e 24 de maio.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Peumo.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados. Em seguida, caem por gravidade nas cubas de fermentação. Esta é realizada em tanques de aço inoxidável e dura de 5 a 7 dias no total.

GUARDA

15 meses em barris de carvalho francês, 85% barris novos e 15% barris de segundo e terceiro uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2034.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho escuro e profundo com matizes violáceos. Muito elegante, complexo, com notas de amora e toques de cassis. Cheio em boca, com taninos subjacentes maduros, concentrados e profundos, com retrogosto prolongado e distintivo do terroir de Peumo.

HARMONIZAÇÃO

Cervo, cordeiro com molhos picantes e queijos azuis.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883