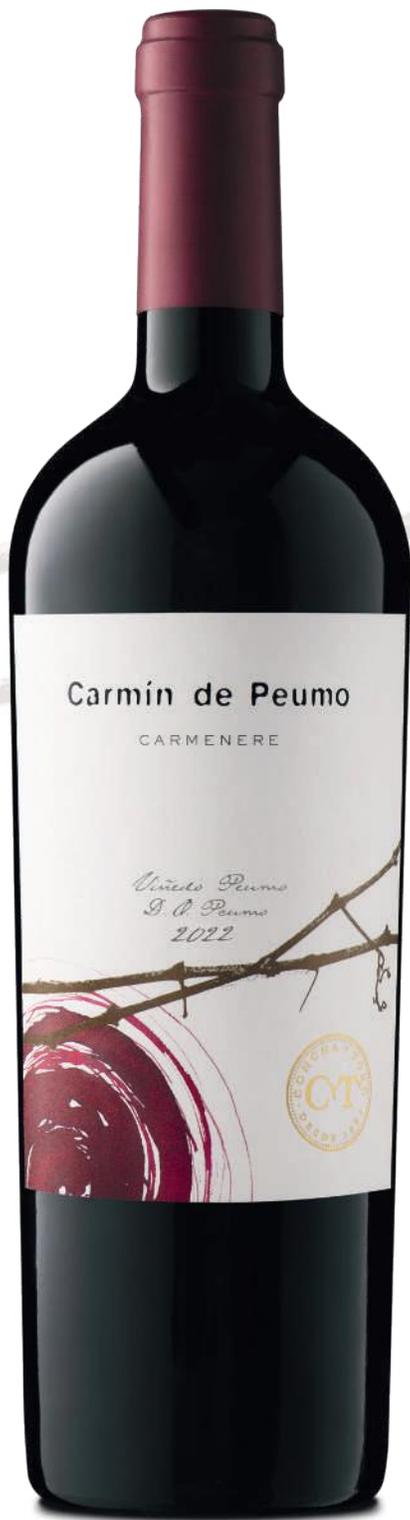


# Carmin de Peumo

CARMENERE



**CARMENERE · COSECHA 2022**  
*D. O. Peumo, valle del Cachapoal.*

CEPAS	
CARMENERE	95%
CABERNET FRANC	3%
CABERNET SAUVIGNON	1,75%
PETIT VERDOT	0,25%
<b>FECHA DE EMBOTELLADO</b> <i>Noviembre de 2023</i>	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,4° VOL%
PH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,14 G/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,38

#### 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-floxera 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 su cosecha, además de controlar su vigor y crecimiento.

#### AÑO DE PLANTACIÓN

1985.

#### SUELO

El perfil de suelo del viñedo Peumo presenta una proporción perfecta de arena, limo y arcilla, ya que se encuentra en la segunda terraza coluvial 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 y el lago Rapel ayudan a reducir las temperaturas nocturnas durante el verano, lo que favorece un ritmo de madurez más lento de los racimos.

La temporada 2021-2022 se caracterizó por una primavera más fresca y por un verano levemente más cálido. Sin embargo, al momento de cosecha presentó temperaturas levemente más frescas que permitió esperar correctamente la madurez de los Carmener. Los vinos de esta temporada presentan una mayor concentración, mayor color y un perfil más fresco, destacando por frescura, calidad y elegancia.

#### COSECHA

16 al 19 de mayo.

#### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

#### VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y se despalillan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 10 días.

#### GUARDA

13 meses en barricas de roble francés (75% de primer uso y 25% de segundo uso). Posteriormente, 12 meses de crianza en botella.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 10 años.

#### NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo con matices violáceos. Es realmente hermoso en nariz con intensos aromas de grosellas negras, pimentón y grafito. Es un vino de mucho cuerpo, pero no pesado, con pureza y delicadeza al final. Presenta mucha fruta, acompañado de un final fresco y equilibrado, distintivo del terroir de Peumo.

#### MARIDAJE

Ciervo, cordero con salsas picantes y quesos maduros

**CONCHA Y TORO®**

DESDE 1883