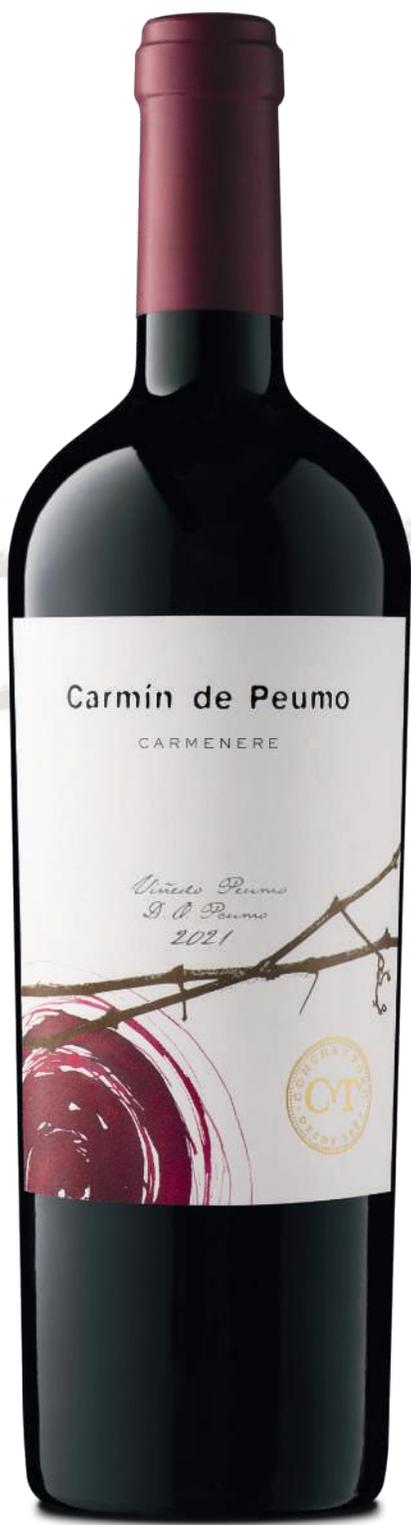


# Carmin de Peumo

CARMENERE

CARMENERE · SAFRA 2021  
D.O. Peumo, Vale do Cachapoal



VARIETIES	
CARMENERE	95%
CABERNET FRANC	3%
CABERNET SAUVIGNON	1.75%
PETIT VERDOT	0.25%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Janeiro de 2024	
ANALYSIS	
GRAU ALCOÓLICO	14.4° vol%
PH	3.55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5.14 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL	2.38

#### ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

#### VINHEDO DE ORIGEM

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

#### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Peumo está localizado a 170 metros de altitude e se estende ao longo do rio Cachapoal, em terraços de colinas da cordilheira da Costa. As videiras correspondem a estacas pré-filoxera e são conduzidas em espaldeira vertical e cordão. Graças a uma primeira camada de argila, seus solos profundos conseguem reter a umidade. Isto permite à videira estar ativa até o final da colheita, além de controlar o vigor e o crescimento da uva.

#### ANO DE PLANTAÇÃO

1985.

#### SOLO

Por se encontrar no segundo terraço colúvio-aluvial e estar associado ao leito do rio, o perfil de solo do vinhedo Peumo apresenta a proporção perfeita entre areia, silte e argila, o que permite obter vinhos mais frescos e elegantes. A retenção de água pela argila contribui para a boa maturação das uvas e as características dessa retenção são perfeitas para controlar o crescimento das plantas.

#### CLIMA

Por se encontrar no segundo terraço colúvio-aluvial e estar associado ao leito do rio, o perfil de solo do vinhedo Peumo apresenta a proporção perfeita entre areia, silte e argila, o que permite obter vinhos mais frescos e elegantes. A retenção de água pela argila

contribui para a boa maturação das uvas e as características dessa retenção são perfeitas para controlar o crescimento das plantas.

#### COLHEITA

11- 18 de maio.

#### ADEGA VINIFICADORA

Adega Peumo.

#### VINIFICAÇÃO

Após os processos de seleção e desengace, os cachos caem nas cubas de fermentação pela ação da gravidade. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável e apresenta uma duração total de 10 dias.

#### GUARDA

14 meses em barris de carvalho francês (80% de primeiro uso e 20% de segundo uso). Posteriormente, o vinho passou por um período de amadurecimento de 12 meses na garrafa.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 10 anos.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho-escuro profundo com matizes violáceos. Muito elegante, complexo, com notas de mirtilo, frutas silvestres, grafite, pétalas de rosas e um toque de pimenta-do-reino. Em boca, é um vinho cheio, frutado e apetitoso, fresco, com taninos doces e gentis, além de um retrogosto longo, suculento e característico do terroir de Peumo.

#### HARMONIZAÇÃO

Cervo, cordeiro com molhos apimentados e queijos maduros.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883