MARQUES de CASA CONCHA

CARMENERE
COSECHA 2022

CEPAS

Carmenere	90%
Cabernet Sauvignon	10%

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2024

ANÁLISIS

Alcohol	14.3° VOL%
pH	3.6%
Acidez total	5.12g/l
Azúcar residual	2,59

ENÓLOGO
Marcio Ramírez.

COSECHA
Tercera semana de Mayo.

VIÑEDO DE ORIGEN
Fundo Peumo, Viñedo Puente Alto.

BODEGA VINIFICADORA
Bodega Cachapoal.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
El viñedo de Peumo está ubicado a 120 kilómetros al sur de Santiago, a 120 metros sobre el nivel del mar. Los viñedos están plantados en orientación Este – Oeste, siguiendo la disposición de las pendientes. Los viñedos están principalmente plantados en espaldera con cordón apitonado, lo que permite una mayor exposición de los racimos al sol. Son viñedos de pie franco 100%, lo cual entrega una mayor estructura y sabor al vino. Los suelos son de origen aluvial, debido a la influencia del río, y coluvial gracias a la presencia de la Cordillera de la Costa, haciendo una mezcla perfecta para el desarrollo de este Carmenere.

VINIFICACIÓN
Se despalillan los racimos y luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques cerrados de acero inoxidable y dura en total 8 días. Se realiza remontaje tradicional. Posteriormente, se deja el vino en contacto con los hollejos por aproximadamente 10 días y luego se descuba. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural.

GUARDA
14 meses, 100% en barricas de roble francés (30% de primer uso y 70% de segundo uso).

AÑO DE PLANTACIÓN
1995-2000.

POTENCIAL DE GUARDA
8 años.

SUELO
Suelos aluviales franco-arcillosos, asociados a las riberas. Las arcillas retienen la humedad, favoreciendo la calidad de la uva carmenere.

NOTA DE CATA
Se distingue por un color púrpura oscuro y profundo, capturando la esencia pura de la cepa Carmenere, con abundantes notas de arándanos, bayas silvestres, y toques de flores secas, rosas, y pimienta negra. En boca, muestra una acidez fresca, taninos dulces y una riqueza frutal que se extiende en un largo final.

CLIMA
Clima cálido, con fuerte influencia del lago Rapel, año fresco, con suave lluvia a fines de Enero.

MARIDAJE
Carnes rojas, quesos maduros, charcutería.