

Carmín de Peumo

CARMENERE

CARMENERE · SAFRA 2020
D.O. Peumo, Vale do Cachapoal



CEPAS	
CARMENERE	91,36%
CABERNET FRANC	4,32%
CABERNET SAUVIGNON	4,32%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Outubro 2021	
ANÁLISE	
GRAU ALCOÓLICO	14,9° VOL%
PH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,42 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL	2,79

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 se estende ao longo do rio Cachapoal, em socacos da Cordilheira da Costa. As videiras correspondem a estacas pré-filoxera e são conduzidas em treliça vertical e cordão. Os solos são profundos e graças a uma primeira camada de argila retêm a umidade, o que permite que a videira esteja ativa até o final da colheita, além de controlar seu vigor e crescimento.

ANO DE PLANTAÇÃO

1985-1986.

SOLO

O perfil do solo do vinhedo Peumo apresenta uma proporção perfeita de areia, lodo e argila, pois está localizado no segundo terraço colúvio-aluvial e está associado a um leito de rio, o que permite obter vinhos mais frescos e elegantes. A argila retém a água que contribui para a boa maturação das uvas. As características de retenção são perfeitas para controlar o crescimento das plantas.

CLIMA

Mediterrâneo subúmido. Dias quentes e noites frescas. A influência do Rio Cachapoal e Lago Rapel ajudam a reduzir as temperaturas noturnas durante o verão, o que favorece um ritmo mais lento de maturação dos cachos.

COLHEITA

15 e 18 de abril.

ADEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados, depois caem por gravidade para os tanques de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável e dura um total de 8 dias.

GUARDA

13 meses em barricas de carvalho francês, 85% de primeiro uso e 15% de segundo e terceiro uso. Posteriormente, o vinho foi envelhecido em garrafa por 12 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 8 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho escuro e profundo com tons violáceos. Muito elegante, complexo, com notas de mirtilos, frutas silvestres, grafite e notas de pimenta preta. Cheio no paladar, frutado e saboroso, com taninos doces e suaves, com um final longo, suculento e característico do terroir de Peumo.

HARMONIZAÇÃO

Veado, cordeiro com molhos picantes e queijos azuis.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883