

Carmín de Peumo

CARMENERE

CARMENERE · SAFRA 2018
D.O. Peumo, Vale do Cachapoal



CEPAS	
CARMENERE	95,34%
CABERNET FRANC	4,36%
CABERNET SAUVIGNON	0,3%
DATA DE ENGARRAFAMENTO <i>Final de dezembro de 2019</i>	
ANÁLISE	
GRAU ALCOÓLICO	14,1° VOL%
PH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,87 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Peumo, D.O. Peumo, vale do Cachapoal (Carmènere); vinhedo Pirque Viejo, D.O. Pirque, vale do Maipo (Cabernet Sauvignon); vinhedo Puente Alto, D.O. Puente Alto, vale do Maipo (Cabernet Franc).

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 Carmènere é colhida – além de controlar o vigor e o crescimento da uva.

ANO DE PLANTAÇÃO

Ano 1983.

SOLO

Solo limo-argiloso aluvial profundo associado a leito de rio. A argila retém a água, o que contribui para o bom amadurecimento das uvas. As características da retenção são perfeitas para controlar o crescimento das plantas.

CLIMA

Mediterrâneo subúmido. Dias quentes e noites frescas. A influência do rio Cachapoal contribui para reduzir as temperaturas noturnas no verão, o que favorece um ritmo mais lento de amadurecimento dos cachos. Esta estação foi um pouco mais fria que um ano normal e sem a presença de chuva durante a colheita.

COLHEITA

Manual. De 23 a 28 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. (91% novo, 8% segundo uso)

POTENCIAL DE GUARDA

Beber até 2033.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho escuro profundo com tons violeta. No nariz, é muito elegante, complexo e mineral, com notas de amora e um toque de cassis. Preenche a boca com taninos maduros subjacentes. Profundo, concentrado, com um retrogosto longo e matizes características do terroir de Peumo. Toques de limo, grafite e minerais. Fácil de beber, como um assemblage moderno de Bordeaux, mas com a fineza e o toque frutado do Novo Mundo.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho harmoniza bem com pratos elegantes, mas de preparação simples como um suculento rosbife, carne de vitela, lombo suíno com beterrabas assadas e cranberries e pato (confit ou magret). Também é delicioso acompanhado de massas recheadas com abóbora e molho de cogumelos morel ou queijo de cabra maduro com figos.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883