SERIE RIBERAS

GRAN RESERVA

Ribera del Cachapoal

CARMENERE · COSECHA 2018

D.O. Peumo Valle del Cachapoal

CEPAS	
CARMENERE	86,6%
CABERNET SAUVIGNON	13,4%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Enero 2019	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	13,8° VOL%
PH	3,62
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	3,33 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Peumo, D.O. Peumo, Valle del Cachapoal, Ribera 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 selección masal pre-filoxera y son conducidas en espaldera vertical. 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 mayo, que es cuando se cosecha el Carmenere, además de controlar su vigor y crecimiento.

AÑO DE PLANTACIÓN

1990 a 2010.

SUELO

Aluvial, profundo y de textura arcillo-limosa.

CLIMA

Mediterráneo con estación seca prolongada. Sin temperaturas extremas, con días cálidos y noches templadas, moderadas por la influencia del río Cachapoal y del lago Rapel.

COSECHA

Manual. Desde el 11 - 24 de mayo de 2018.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 8 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación, el vino cumple su periodo de guarda en barricas de roble francés y americano. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos, durante la crianza en barricas.

GUARDA

10 meses en barricas de roble (80% frances y 20% americano) y fudres de 5.000 litros.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2024.

NOTA DE CATA

De profundo y oscuro color púrpura, este vino muestra aromas de cerezas, zarzaparrillas negras, moras y cedro con un suave toque de pimientas blanca y negra. En el paladar se siente firme y enfocado, con una textura sedosa, sabores intensamente concentrados y un final largo y persistente.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, comida mexicana condimentada suavemente y quesos maduros.