



# GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

## CARMENERE

— 2021 —

### VIÑEDO PEUMO, D.O. PEUMO

#### CEPAS

Carmenere	85%
Cabernet sauvignon	15%

#### ANÁLISIS

Grado alcohólico	14,4° vol%
pH	3,63
Acidez total (Acido tartárico)	5,18 g/L
Azúcar residual	3,19

#### FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2023

#### ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

#### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo de Peumo, D.O. Peumo, valle del Cachapoal, ribera del río Cachapoal.

#### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Peumo se ubica a 170 metros sobre el nivel del mar 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

1990-2010.

#### SUELO

Asociado a riberas de río, de origen aluvial con arcillas y suelo franco. Las arcillas proporcionan una buena retención de humedad, que contribuye a una buena madurez de la uva. La retención es una característica perfecta para controlar el crecimiento de la planta.

#### 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. La temporada 2021 fue fresca e ideal para el cultivo de la vid. Hubo una pequeña lluvia a finales de enero, ayudado a tener un ambiente más húmedo y fresco.

#### COSECHA

5 al 25 mayo.

#### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

#### VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despallan, 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. 10 meses en barricas de roble francés y americano, 27% de primer uso y 73% de segundo y tercer uso.

#### GUARDA

2 meses en barricas de roble francés (87%) y americano (13%), 27% son de primer uso y 73% son de segundo y tercer uso.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

#### NOTA DE CATA

Color púrpura intenso y oscuro. En nariz, mucho arándano, pimentón grillado y un toque de pimienta negra y blanca. Buena concentración de aromas. En boca, es frutoso y de gusto fresco, rica acidez, taninos dulces con mucha fruta que le da un largo final.

#### MARIDAJE

Carnes rojas, quesos maduros y comida típica chilena.



CONCHA Y TORO®

DESDE 1883