



# GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

## CARMENERE

— 2021 —

### D.O. PEUMO, VALE DO CACHAPOAL

#### CEPAS

Carmenere	85%
Cabernet sauvignon	15%

#### ANÁLISE

Teor alcoólico	14,4° vol%
pH	3,63
Acidez total (Ácido tartárico)	5,18 g/L
Açúcar residual	3,19

#### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março de 2023.

#### ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

#### VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo de Peumo, D.O. Peumo, vale do Cachapoal, margem do Rio Cachapoal.

#### DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Peumo está localizado a 170 metros acima do nível do mar e se estende ao longo do rio Cachapoal, em terraços de colinas da cordilheira da Costa. As parreiras correspondem a seleção massal pré-filoxera e são conduzidas em espaldeira vertical. Os solos são profundos e, graças a uma primeira camada de argila, retêm a umidade, o que permite à parreira estar ativa até o final de maio quando o Carmenere é colhido, além de controlar seu vigor e crescimento.

#### ANO DE PLANTAÇÃO

1990-2010.

#### SOLO

Associado a margens de rios, de origem aluvial com solos argilosos. A argila proporciona boa retenção de umidade, o que contribui para uma boa maturação das uvas. A retenção é um recurso perfeito para controlar o crescimento da planta.

#### CLIMA

Mediterrâneo com longa estação seca. Sem temperaturas extremas, com dias quentes e noites quentes, moderadas pela influência do rio Cachapoal e do lago Rapel. A temporada de 2021 foi fresca e ideal para o cultivo da videira. Choveu um pouco no final de janeiro, ajudando a ter um ambiente mais úmido e fresco. Terceira e quarta semanas de abril.

#### COLHEITA

De 5 a 25 maio.

#### ADEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

#### VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados, caindo por gravidade nas cubas de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável e dura um total de 8 dias. A fermentação malolática ocorre naturalmente. O vinho completa então o seu período de envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano. Por fim, a estabilização deste vinho ocorre naturalmente, sem tratamento, durante o envelhecimento em barricas.

#### GUARDA

12 meses em barricas de carvalho francês (87%) e americano (13%), 27% são de primeiro uso e 73% são de segundo e terceiro uso.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 5 anos.

#### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Cor púrpura intensa e escura. No nariz, muito mirtilo, páprica grelhada e um toque de pimenta preta e branca. Boa concentração de aromas. Na boca é frutado e fresco, acidez rica, taninos doces com muita fruta que lhe confere um final longo.

#### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, queijos maduros e comida típica chilena.



CONCHA Y TORO®

DESDE 1883