

MARQUES de CASA CONCHA



CARMENERE • COSECHA 2018 D.O. Peumo, Valle del Cachapoal

CEPAS

CARMENERE	95%
CABERNET SAUVIGNON	5%

FECHA DE EMBOTELLADO

Desde octubre 2019

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,7° VOL%
pH	3,49
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,18 g/L

COSECHA

10 al 20 de mayo, 2018.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en estanques de acero inoxidable cerrados y dura en total 8 días.

GUARDA

12 meses en barrica de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2026.

NOTA DE CATA

De profundo y oscuro color rojo, este vino muestra el clásico perfil del Carmenere de Peumo, con intensas notas de ciruelas maduras, zarzaparrilla negra y chocolate oscuro. El vino muestra una estructura tánica firme y una marcada acidez.

MARIDAJE

Cordero, venado o jabalí con buena veta de grasa, a la parrilla o en preparaciones a fuego lento, con salsas concentradas y un toque de dulzor; woks de carne y verduras; preparaciones con panceta y reducciones de vino tinto; todo tipo de pastas y quesos maduros.

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Peumo, D.O. Peumo, valle 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 estacas 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

Año 1994-1996.

SUELO

Asociado a lecho de río, de tipo limo-arcilloso aluvial profundo.

CLIMA

Mediterráneo, con una oscilación térmica que promedia los 19° y con fuerte influencia del río Cachapoal y del lago Rapel.