

# TERRUNYO

*Carmenere* | 2021

D.O. PEUMO, VALE DO CACHAPOAL



CEPAS	
CARMENERE	99%
CABERNET FRANC	1%
DATA DE ENGARRAFAMENTO <i>Novembro de 2002</i>	
ANÁLISE	
GRAU ALCOÓLICO	14° VOL%
pH	3,57
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,55 g/L

## ENÓLOGO

Marcio Ramirez.

## VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Peumo, Cuartel 27, D.O. Peumo, Vale do 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 videiras correspondem a estacas pré-filoxera e são conduzidas em treliças verticais e cordão, com ótimo manejo de copa. Os solos são profundos e graças a uma primeira camada de argila retêm a humidade, o que permite à videira estar ativa até ao final da vindima, controlando o seu vigor e crescimento.

## ANO DE PLANTAÇÃO

1990.

## SOLO

Associado às margens, tipo franco-argiloso, aluvial profundo.

## CLIMA

Mediterrâneo com longa estação seca. Sem temperaturas extremas, com dias quentes e noites amenas, moderadas pela influência do Rio Cachapoal e da Lagoa Rapel.

Esta estação a variedade evoluiu lentamente, coincidindo a maturação dos taninos com os graus Brix ideais. Foi um ano frio, com um

acúmulo térmico bastante baixo, que não teve um aumento considerável em janeiro e fevereiro. Isso fez com que o amadurecimento das parreiras fosse notavelmente mais lento.

## COLHEITA

Entre 6 e 13 de maio.

## ADEGA VINIFICADORA

Adega Peumo.

## VINIFICAÇÃO

Seleção manual de cachos e bagas. As uvas caem por gravidade da mesa de seleção para a cuba, para depois fermentar durante 9 dias. Após uma maceração pós-fermentativa de 10-20 dias, é destampada e a fermentação malolática é feita em cubas de inox, para finalmente repousar em barricas.

## GUARDA

9 meses em barricas de carvalho francês, 60% de primeiro uso e 40% de segundo e terceiro uso.

## POTENCIAL DE GUARDA

Beba agora ou nos próximos 8 anos.

## NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Profundo, roxo escuro. Um Carmenere intenso e puro, onde predominam os aromas de mirtilos, frutos silvestres, flores secas e uma pitada de pimenta preta. Ao paladar é frutado e saboroso, fresco, com acidez muito rica e taninos macios. Final longo e persistente.

## HARMONIZAÇÃO

Todos os tipos de carnes vermelhas grelhadas com marinadas picantes ou agridoces, coelho e queijos maduros.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883