

TERRUNYO

Carmenere | 2021

D.O. PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL.



CEPAS	
CARMENERE	99%
CABERNET FRANC	1%
FECHA DE EMBOTELLAMIENTO Noviembre 2022	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14° VOL%
pH	3,57
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,55 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Peumo, Cuartel 27, D.O. Peumo, valle del 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 estacas pre-floxera y son conducidas en espaldera vertical y cordón, con gran manejo de canopia. 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 la cosecha, controlando su vigor y crecimiento.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

1990.

SUELO

Asociado a las riberas, de tipo franco-arcilloso, aluvial profundo.

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.

Esta temporada la variedad evolucionó lentamente, coincidiendo la maduración de los taninos con los brix ideales. Fue un año frío, con

una acumulación térmica bastante baja, la cual no tuvo un alza considerable en enero y febrero. Esto hizo que la madurez de las vides fuera notoriamente más.

COSECHA

Entre el 6 y 13 de mayo.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Selección manual de racimos y bayas. Las uvas caen por gravedad desde la mesa de selección a la cuba, para luego fermentar durante 9 días. Posterior a una maceración post fermentativa de 10-20 días, se descuba y se realiza la fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable, para finalmente, reposar en barricas.

GUARDA

9 meses en barricas de roble francés, 60% de primer uso y 40% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA

Violeta oscuro y profundo. Un Carmenere intenso, puro, donde predominan los aromas de arándanos, frutos del bosque, flores secas y una pizca de pimienta negra. En boca es frutoso y sabroso, fresco, de muy rica acidez con taninos suaves. Final largo y persistente.

MARIDAJE

Todo tipo de carnes rojas a la parrilla con adobos especiados o agrídulces, conejo y quesos maduros.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883