

TERRUNYO

Carmenere | 2018

D.O. PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL



CEPAS	
CARMENERE	100%
FECHA DE EMBOTELLAMIENTO	
<i>desde Agosto 2019</i>	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,7° VOL%
pH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,73 G/L

VIÑEDO DE ORIGEN

Cuartel 27, 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 y cordón. 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 Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN

Año 1990.

SUELO

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

CLIMA

El microclima en el viñedo Peumo está fuertemente influenciado por el río y el lago Rapel. Esta temporada fue un poco más fría de lo normal y sin la presencia de lluvias durante la cosecha.

COSECHA

Manual. Entre el 30 de abril al 15 de mayo de 2018.

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 entre 6-10 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.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2029.

NOTA DE CATA

De color púrpura oscuro y profundo. Este vino muestra todo el carácter del Carmenere, con notas de arándanos y berries, y toques de cedro y violeta. En boca es fresco y afrutado. Delicado, con una rica acidez y taninos dulces. Con abundante fruta y un largo y persistente final.

MARIDAJE

Platos de sabores exuberantes a especias, hierbas frescas y toques de picante. Todo tipo de carnes a la parrilla con adobos especiados o agridulces. Platos sabrosos a base de granos, legumbres o masas que tengan cuerpo y textura (quiche, risotto, pizza, canelones, etc.) con o sin queso.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883