

TERRUNYO

Carmenere | 2022

D.O. PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL.



CEPAS	
CARMENERE	98,85%
CABERNET SAUVIGNON	1,15%
FECHA DE EMBOTELLAMIENTO	
Septiembre de 2023	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,43
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,24 G/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,37

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 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 su cosecha, además de controlar 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.

La temporada 2021-2022 se caracterizó por una primavera más fresca y por un verano levemente más cálido. Sin embargo, al momento de cosecha

presentó temperaturas levemente más frescas que permitió esperar correctamente la madurez de los Carmenere. Los vinos de esta temporada presentan una mayor concentración, mayor color y un perfil más fresco, destacando por frescura, calidad y elegancia.

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 vino fresco y compuesto, que muestra el aspecto especiado del Carmenere, con algo de pimiento rojo asado, ceniza, frutos rojos y especias para hornear. De cuerpo medio y bastante refinado en boca, muestra frutas jugosas y un final largo y suave. Siempre una expresión elegante de Peumo.

MARIDAJE

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

CONCHA Y TORO

DESDE 1883