

TERRUNYO

Carmenere | 2022

D.O. PEUMO, VALE DO CACHAPOAL



VARIETADES	
CARMENERE	98,85%
CABERNET SAUVIGNON	1,15%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Setembro de 2023	
ANÁLISIS	
ÁLCOOL	14,5° VOL%
pH	3,43
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,24 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL	2,37

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VINHEDO DE ORIGEM

Víñedo Peumo, Quadra 27, D.O. Peumo, vale do Cachapoal.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Peumo se localiza a 170 metros de altitude e se estende ao longo do rio Cachapoal, em terraços das colinas da Cordilheira da Costa. As videiras são compostas por estacas pré-filoxera e são assentadas em treliças verticais e cordões. Os solos são profundos e por terem uma primeira camada de argila retêm a umidade, o que permite à videira permanecer ativa até o final da colheita, além de controlar seu vigor e crescimento.

ANO DE PLANTIO

1990.

SOLOS

Associados às margens do rio, tipo franco-argiloso, aluvial profundo.

CLIMA

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

A temporada 2021-2022 foi caracterizada por uma primavera mais fresca e um verão ligeiramente mais quente. No entanto, no momento da colheita foram registradas temperaturas levemente mais frescas, o que

permitiu esperar corretamente a maturação dos Carmenere. Os vinhos desta temporada apresentam uma maior concentração, cores mais intensas e um perfil mais fresco, destacando-se pelo frescor, qualidade e elegância.

COLHEITA

6 a 13 de maio.

ADEGA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Seleção manual dos cachos e bagas. As uvas caem por gravidade da mesa de triagem para a cuba, fermentando em seguida durante 9 dias. Após a maceração pós-fermentativa de 10 a 20 dias, é removido das cubas e é realizada a fermentação malolática em tanques de aço inoxidável, para finalmente, repousar em barricas.

ENVELHECIMENTO

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

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir ou nos próximos 8 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Violeta escuro e profundo. Um vinho fresco e composto, mostrando o aspecto picante do Carmenere, com algo de pimenta vermelha assada, cinzas, frutos vermelhos e especiarias para assados. De corpo médio e bastante refinado no paladar, apresenta frutas suculentas e um final longo e suave. Sempre uma expressão elegante de Peumo.

HARMONIZAÇÃO

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

CONCHA Y TORO

DESDE 1883