

TERRUNYO

Cabernet Sauvignon | 2021

D.O. PIRQUE, VALE DO MAIPO



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	98%
CARMENERE	2%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Novembro de 2022	
ANÁLISE	
ALCOHOL	14,9° VOL%
pH	3,62
ACIDEZ TOTAL	6,24 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	3,60

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Pirque, Quadra Las Terrazas, D.O. Pirque, Vale do Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Pirque é um dos mais antigos da vinícola. Está localizado 650 metros de altitude e se estende ao longo do Rio Maipo, próximo do sopé da Cordilheira dos Andes. A maior parte do vinhedo está plantado com cavalos de enxerto. Somente existem algumas quadras de 1987, plantadas com pé livre. A condução do vinhedo é em espaldeira e a poda em pitão.

ANO DE PLANTAÇÃO

1987-2008.

SOLO

O solo do vinhedo de Pirque Viejo é aluvial, pedregoso, pobre em nutrientes e altamente permeável devido ao subsolo pedregoso.

CLIMA

Mediterrâneo semiárido, fortemente influenciado pelos Andes e por estar localizado na margem sul do Rio Maipo, o que propicia um microclima mais fresco e sem geadas. No verão existe grande amplitude térmica. Esta temporada a primavera foi um pouco mais quente. No restante do ano as temperaturas máximas estiveram abaixo da média

histórica, o que influenciou uma maturação fresca. No final de janeiro foram registradas precipitações de 100 mm, totalmente fora do normal, mas que não afetou a saúde das uvas.

COLHEITA

19 e 23 de abril.

ADEGA VINIFICADORA

Vinícola Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Os cachos são desenganchados e vão diretamente para a cuba de fermentação. Esse processo se realiza em cubas de aço inoxidável e dura um total de 15 dias, incluindo um período de maceração pós-fermentativa (3 a 7 dias). A fermentação malolática é naturalmente realizada em barricas. O vinho completa seu estágio de envelhecimento em barricas. Finalmente, a estabilização deste vinho ocorre de maneira natural, sem tratamentos. Não é filtrado no momento do engarrafamento.

GUARDA

17 meses em barricas de carvalho francês (73% de primeiro uso e 27% de segundo uso e de terceiro uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 10 anos.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

De intensa cor vermelha. Muito expressivo ao olfato, onde se destacam notas de frutas vermelhas, grafite, folhas de chá e suaves tons herbais. Na boca se mostra elegante e vibrante, fresco, succulento e com taninos aveludados.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, legumes guisados, ratatouille, queijos fortes e seitan.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883