

# TERRUNYO

*Cabernet Sauvignon* | 2021

D.O. PIRQUE, VALLE DEL MAIPO



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	98%
CARMENERE	2%
FECHA DE EMBOTELLADO Noviembre 2022	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,9° VOL%
pH	3,62
ACIDEZ TOTAL	6,24 g/L
AZUCAR RESIDUAL	3,60

## ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

## VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Pirque, Cuartel Las Terrazas, D.O. Pirque, valle del Maipo.

## DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Pirque es uno de los más antiguos de la viña, se ubica a 650 metros sobre el nivel del mar y se extiende a lo largo del río Maipo, cerca del piedemonte de la cordillera de los Andes. La mayor parte del viñedo está plantado con portainjertos, solo hay unos cuarteles de 1987 a pie franco. La conducción del viñedo es en espaldera y la poda en pitón.

## AÑO DE PLANTACIÓN

1987-2008.

## SUELO

El suelo del viñedo de Pirque Viejo es aluvial, pedregoso, pobre en nutrientes y altamente permeable debido al sub-suelo de grava.

## CLIMA

Mediterráneo semi-árido. Fuertemente influenciado por Los Andes y por estar en el borde sur del río Maipo, lo que genera un microclima más fresco y libre de heladas. En verano existe gran amplitud térmica. Esta temporada la primavera fue un poco más cálida. El resto del año las temperaturas máximas

estuvieron por debajo de la media histórica, lo que influyó en una maduración fresca. A finales de enero hubieron precipitaciones de 100 mm totalmente fuera de lo normal, pero que no afectó a la sanidad de la uva.

## COSECHA

Entre 19 y 23 de abril.

## BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

## VINIFICACIÓN

Cosecha a mano. Los racimos se despallan y van directo a la cuba de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 15 días, incluyendo un período de maceración post-fermentativa (3-7 días). La fermentación maloláctica se realiza en barricas de manera natural. El vino cumple su período de guarda en barricas. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. No se filtra al momento del embotellado.

## GUARDA

17 meses en barricas de roble francés (73% de primer uso y 27% de segundo uso y tercer uso.

## POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 10 años.

## NOTA DE CATA

De intenso color rojo. Muy Expresivo en nariz, donde destacan notas a frutos rojos, grafito, hojas de té y suaves tonos herbales. En boca se muestra elegante y vibrante, fresco, jugoso y con taninos aterciopelados.

## MARIDAJE

Carnes rojas, legumbres guisadas, ratatouille, quesos fuertes y seitán.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883