



MARQUES
de
CASA CONCHA



CARMENERE COSECHA 2022

CEPAS

Merlot	3%
Cabernet Sauvignon	8%
Carmeneré	90%

FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre 2023

ANÁLISIS

Alcohol	14.3° VOL%
pH	3.63%
Acidez total	5.06g/l
Azúcar residual	2,59

ENÓLOGO

Marcio Ramírez

COSECHA

Entre el 5 y el 25 de mayo.

VINEDO DE ORIGEN

Viñedo Peumo, D.O. Peumo,
valle del Cachapoal.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

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. 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 Carmeneré, además de controlar su vigor y crecimiento.

VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en estanques de acero inoxidable cerrados y dura en total 8 días.

GUARDA

13 meses 100% en barricas de roble francés (28% nuevas y 72% de 2° y 3° uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

AÑO DE PLANTACIÓN

1990-2010.

NOTA DE CATA

Rojo violáceo profundo. Un Carmeneré intenso, puro, lleno de arándanos y berries silvestres. Dejos de flores como violetas, y una pizca de pimentón rojo asado. Frutroso y sabroso, de rica acidez, taninos dulces y gentiles, con un final cremoso y persistente.

SUELO

Suelo asociado a las riberas, suelo profundo de origen aluvial, franco-Arcilloso. Las arcillas retienen mucha humedad, favoreciendo

MARIDAJE

Carnes rojas de todo tipo, quesos maduros y comida chilena típica.

CLIMA

Mediterráneo, con una oscilación térmica que promedia los 19°, con fuerte influencia del río Cachapoal y del lago Rapel, y en donde hay un muy bajo riesgo de heladas. Este fue un año fresco y con precipitaciones a finales de enero.