

# Carmin de Peumo

CARMENERE

CARMENERE · COSECHA 2020  
D.O. Peumo, Valle del Cachapoal



CEPAS	
CARMENERE	91,36%
CABERNET FRANC	4,32%
CABERNET SAUVIGNON	4,32%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Octubre 2021	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,9° VOL%
PH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,42 G/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,79

#### ENÓLOGO.

Marcio Ramírez.

#### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Peumo, 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 DE PLANTACIÓN

1985-1986.

#### SUELO

El perfil de suelo del viñedo Peumo presenta una proporción perfecta de arena, limo y arcilla, ya que se encuentra en la segunda terraza coluvio aluvial y está asociado a lecho de río, lo que permite obtener vinos más frescos y elegantes. La arcilla retiene agua que contribuye a la buena maduración de las uvas. Las características de la retención son perfectas para controlar el crecimiento de las plantas.

#### CLIMA

Mediterráneo subhúmedo. Días cálidos y noches frescas. La influencia del río Cachapoal y el lago Rapel ayudan a reducir las temperaturas nocturnas durante el verano, lo que favorece un ritmo de madurez más lento de los racimos.

#### COSECHA

15 y 18 de abril.

#### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

#### VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y se despallillan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 8 días.

#### GUARDA

13 meses en barricas de roble francés, 85% de primer uso y 15% de segundo y tercer uso. Posteriormente, el vino tuvo una crianza en botella de 12 meses.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 8 años.

#### NOTA DE CATA

Rojo oscuro y profundo con matices violáceos. Elegante, complejo, es una expresión refinada de Carmenere de año cálido, con notas a arándanos, berries silvestres, grafito y toques de pimienta negra. Lleno en boca, frutoso y sabroso, con taninos dulces y gentiles, con retrogusto largo, jugoso y distintivo del terroir de Peumo.

#### MARIDAJE

Ciervo, cordero con salsas picantes y quesos azules.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883