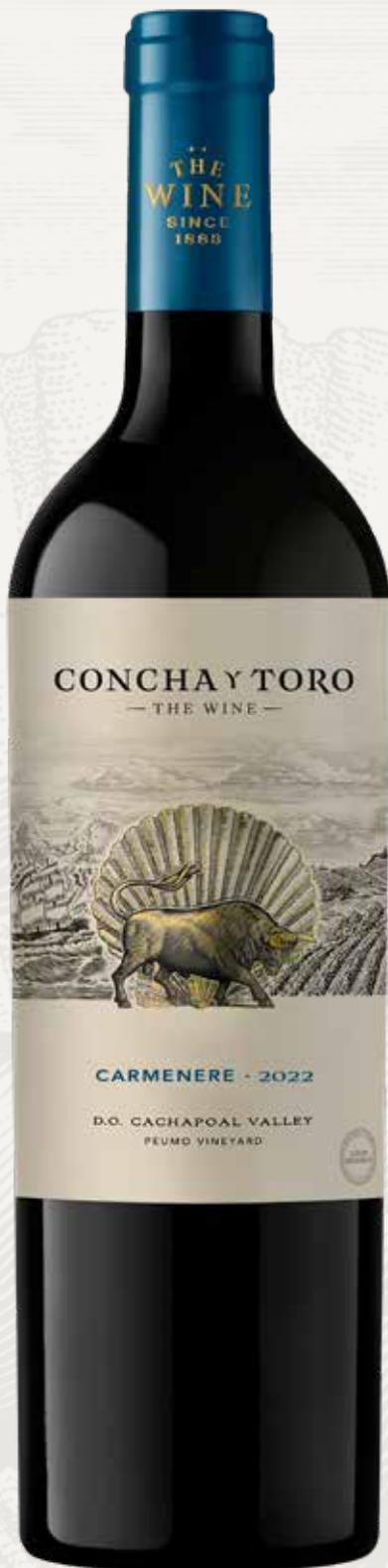


# CONCHA Y TORO

— THE WINE —

## CARMENERE

2022



## D.O. VALLE DEL CACHAPOAL

### VIÑEDO PEUMO

#### CEPAS

Carmeneré	90%
Cabernet Sauvignon	5%
Syrah	5%

#### ANÁLISIS

Alcohol	14.2° VOL%
PH	3.62
Acidez Total	5.15 g/L
Azúcar Residual	3.04

#### FECHA

#### DE EMBOTELLAMIENTO

Marzo 2023.

#### ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

#### VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo de Peumo, D.O. Peumo, Valle del Cachapoal, ribera del río Cachapoal.

#### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Peumo se ubica a 170 metros sobre el nivel del mar y se extiende a lo largo del río Cachapoal, en terrazas de colinas de la Cordillera de la Costa. Las parras corresponden a selección masal 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 parras estar activa hasta finales de mayo, que es cuando se cosecha el Carmeneré, además de controlar su vigor y crecimiento.

#### AÑO DE PLANTACIÓN

1990 - 2010.

#### SUELO

Asociado a riberas de río, de origen aluvial con arcillas y suelo franco. Las arcillas proporcionan una buena retención de humedad, que contribuye a una buena madurez de la uva. La retención es una característica perfecta para controlar el crecimiento de la planta.

#### CLIMA

Mediterráneo con estación seca prolongada. Sin temperaturas extremas, con días cálidos y noches templadas, moderadas por la influencia del río Cachapoal y del lago Rapel. La temporada 2021 fue fresca e ideal para el cultivo de la vid. Hubo una pequeña lluvia a finales de enero, ayudado a tener un ambiente más húmedo y fresco.

#### COSECHA

5 al 25 mayo.

#### BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

#### VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 8 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación, el vino cumple su periodo de guarda en barricas de roble francés y americano. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos, durante la crianza en barricas. 10 meses en barricas de roble francés y americano, 27% de primer uso y 73% de segundo y tercer uso.

#### GUARDA

12 meses en barricas de roble francés y fudres (27% nuevo y 73% de segundo uso).

#### POTENCIAL DE GUARDA

Beber hasta 2026.

#### NOTA DE CATA

Importante presencia de fruta negra, con una valanciada acidez, taninos redondos y amables, dando paso a un largo final.

#### MARIDAJE

Carnes rojas, quesos maduros y comida típica chilena.