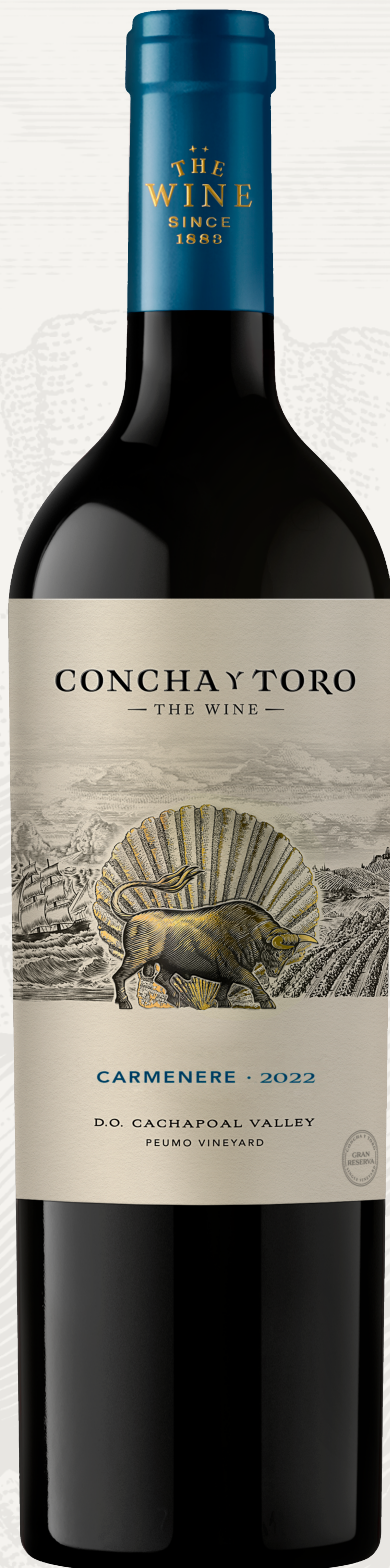


CONCHA Y TORO

— THE WINE —

CARMENERE

2022



D.O. VALLE DEL CACHAPOAL

VINHEDO PEUMO

VARIEDADES

Carmener	90%
Cabernet Sauvignon	5%
Syrah	5%

ANÁLISE

Teor alcoólico	14.2° VOL%
PH	3.62
Acidez Total	5.15 g/L
Açúcar residual	3.04

DATA

DE ENGARRAFAMENTO

Março de 2023.

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Peumo, D.O. Peumo, vale do Cachapoal, margem do rio Cachapoal.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Peumo está localizado a 170 m de altitude e está assentado ao longo do rio Cachapoal, em terraços em colinas da cordilheira da Costa. As videiras correspondem a seleção massal pré-filoxera e são conduzidas em espaldeira vertical. Os solos são profundos e, graças a uma primeira camada de argila, retêm a umidade. Isto permite à videira estar ativa até o fim de maio —época em que a uva Carménère é colhida—, além de controlar seu vigor e crescimento.

ANO DE PLANTIO

1990 a 2010 .

SOLO

Associado a margem de rio, de origem aluvial com argila e solo franco. A argila proporciona boa retenção de umidade, que contribui para uma boa maturação da uva. A retenção é uma característica perfeita para controlar o crescimento da planta.

CLIMA

Mediterrâneo com estação seca prolongada. Sem temperaturas extremas, com dias quentes e noites temperadas, moderadas pela influência do rio Cachapoal e do lago Rapel. A safra 2021 foi fresca e ideal para o cultivo da videira. Choveu um pouco no fim de janeiro, o que contribuiu para um ambiente mais úmido e fresco.

COLHEITA

5 a 25 de maio.

VINÍCOLA

Vinícola Peumo.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são selecionados e desengaçados. Em seguida, caem por gravidade nos tanques de fermentação. A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável e dura 8 dias no total. A fermentação malolática acontece naturalmente. Em seguida, o vinho estagia em barricas de carvalho francês e americano. Por fim, a estabilização deste vinho ocorre de forma natural, sem tratamento, durante o estágio em barricas. O vinho estagiou 10 meses em barricas de carvalho francês e americano, sendo 27% novas e 73% de segundo e terceiro uso.

ESTÁGIO

12 meses em barris de carvalho francês e foudres (27% novos, 73% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Tomar até 2026.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Frutado e saboroso, fresco, com uma acidez gostosa, taninos macios, suave, com muita fruta que confere um longo final.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, queijos curados e pratos típicos chilenos.