

TERRUNYO

Cabernet Sauvignon | 2019

D.O. PIRQUE, VALLE DEL MAIPO



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Octubre 2020	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,9° VOL%
pH	3,65
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,91 g/L

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 msnm 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. Son conducidas en cordón bilateral apitonado.

AÑO DE PLANTACIÓN

1987, 2003, 2004 y 2008.

SUELO

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

CLIMA

Templado-cálido. 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.

COSECHA

Entre el 9 y 22 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 entre 12 a 18 días, incluyendo un periodo de maceración post-fermentativa (3-7 días). La fermentación maloláctica se realiza en barricas de manera natural. El vino cumple su periodo de guarda en barricas. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. No se filtra al momento del embotellado.

GUARDA

18 meses en barrica de roble francés, 38% de primer uso y 62% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2029.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo. Muy expresivo, con notas de arándano, cassis, grafito y chocolate. Elegantes tonos herbales. Es un vino elegante y potente, de gran densidad y carácter, vibrante y con suficiente nervio para realzar la boca.

MARIDAJE

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

CONCHA Y TORO

DESDE 1883