

Carmin de Peumo

CARMENERE

CARMENERE · COSECHA 2017
D.O. Peumo, Valle del Cachapoal



CEPAS	
CARMENERE	95%
CABERNET SAUVIGNON	3,5%
CABERNET FRANC	1,5%
FECHA DE EMBOTELLADO Noviembre 2018	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
PH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,79 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo Peumo, D.O. Peumo, valle del Cachapoal (Carmenera); viñedo Pirque Viejo, D.O. Pirque, valle del Maipo (Cabernet Sauvignon); viñedo Puente Alto, D.O. Puente Alto, valle del Maipo (Cabernet Franc).

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 mayo, que es cuando se cosecha el Carmenera, además de controlar su vigor y crecimiento.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1987.

SUELO

Suelo limo arcilloso aluvial profundo asociado a lecho de río. 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 ayuda a reducir las temperaturas nocturnas durante el verano, lo que favorece un ritmo de madurez más lento de los racimos.

COSECHA

Manual. Del 2 al 5 de mayo de 2017.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 5 a 7 días.

GUARDA

14 meses en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2033.

NOTA DE CATA

Rojo profundo y oscuro con matices violetas. En nariz muy elegante, complejo y mineral, con notas de moras y un toque de cassis. Llena la boca con taninos maduros subyacentes. Profundo, concentrado, con un retrogusto largo y matices distintivos del terroir de Peumo. Toques de limo, grafito y minerales. Se bebe fácil, como un ensamblaje moderno de Burdeos, pero con la finura y la fruta del Nuevo Mundo.

MARIDAJE

Este vino armoniza bien con platos elegantes pero preparados de manera sencilla, como un jugoso roast-beef, carne de ternera, lomo de cerdo con betarragas asadas y cranberries, y pato (confit o magret). También es delicioso junto a pastas rellenas con zapallo y salsa de morrillas, o queso de cabra maduro con higos.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883