

TERRUNYO

Cabernet Sauvignon | 2019

D.O. PIRQUE, VALLE DEL MAIPO



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO <i>Outubro 2020</i>	
ANÁLISE	
ALCOHOL	14,9° VOL%
pH	3,65
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,91 g/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Pirque, Bloc Las Terrazas, D.O.
Pirque, vale do Maipo.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Pirque, um dos mais antigos da vinícola, está localizado a 650 metros de altitude e se estende ao longo do rio Maipo, próximo ao piemonte da cordilheira dos Andes. A maior parte do vinhedo está plantado com porta-enxerto. Existem apenas poucos quartéis de 1987 em pé franco. São conduzidas em cordão bilateral esporonado.

ANO DE PLANTAÇÃO

1987, 2003, 2004 e 2008

SOLO

O solo do vinhedo de Pirque Viejo é aluvial, rochoso, pobre em nutrientes e altamente permeável devido ao subsolo de cascalho.

CLIMA

Temperado quente. Fortemente influenciado pelos Andes e por estar na margem sul do rio Maipo, gera um microclima mais fresco e sem geadas. No verão há uma grande amplitude térmica.

COLHEITA

Entre 9 e 22 de abril.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Os cachos são desengaçados e levados diretamente para a cuba de fermentação. Este processo é realizado em tanques de aço inoxidável e dura de 12 a 18 dias no total incluindo um período de maceração pós-fermentativa (3-7 dias). A fermentação malolática ocorre em barris de maneira natural. O vinho cumpre seu período de envelhecimento em barris. Finalmente, a estabilização deste vinho acontece de forma natural, sem tratamentos. Não é filtrado durante o engarrafamento.

GUARDA

18 meses em barris de carvalho francês, 38% novos e 62% de segundo e terceiro uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2029.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho intenso. Muito expressivo, com notas de mirtilo, cassis, grafite e chocolate. Elegantes tons herbáceos. É um vinho elegante e potente, de grande densidade e caráter, vibrante e com garra suficiente para realçar a boca.

HARMONIZAÇÃO

Carnes, legumes estufados, ratatouille, queijos fortes e seitan.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883