

TERRUNYO

Carmenere | 2019

D.O. PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL



CEPAS	
CARMENERE	100%
FECHA DE EMBOTELLAMIENTO	
Septiembre 2020	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,0° VOL%
pH	3,48
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,5 G/L

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Cuartel 27, Viñedo Peumo, D.O. Peumo, valle del Cachapoal.

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-loxera 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 Carmenere, además de controlar su vigor y crecimiento.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1990.

SUELO

Asociado a lecho de río, de tipo limo-arcilloso, aluvial profundo.

CLIMA

El microclima en el viñedo Peumo está fuertemente influenciado por el río y el lago Rapel. Esta temporada fue un poco más fría de lo normal y sin la presencia de lluvias durante la cosecha.

COSECHA

Entre el 2 y el 15 de mayo 2019.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Selección manual de racimos y bayas. Las uvas caen por gravedad desde la mesa de selección a la cuba, para luego fermentar entre 6-10 días. Posterior a una maceración post fermentativa de 10-20 días, se descuba y se realiza la fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable, para finalmente, reposar en barricas.

GUARDA

9 meses en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2030.

NOTA DE CATA

Color púrpura oscuro y profundo. Este vino con notas de arándanos y berries, y toques de cedro y violeta, muestra todo el carácter del Carmenere. En boca es fresco, afrutado y delicado, con buena acidez y taninos dulces. Final largo y persistente.

MARIDAJE

Platos de sabores exuberantes a especias, hierbas frescas y toques de picante. Todo tipo de carnes a la parrilla con adobos especiados o agridulces. Platos sabrosos a base de granos, legumbres o masas que tengan cuerpo y textura (quiche, risotto, pizza, canelones, etc.) con o sin queso.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883