

TERRUNYO

Carmenere | 2018

D.O. PEUMO, VALE DO CACHAPOAL



CEPAS	
CARMENERE	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Agosto 2019	
ANÁLISE	
GRAU ALCOÓLICO	14,7° VOL%
pH	3,47
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,73 g/L

VINHEDO DE ORIGEM

Quartel 27, Vinhedo Peumo, D.O. Peumo, Vale do Cachapoal.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O Vinhedo Peumo está localizado a 170 metros de altitude, ao longo do rio Cachapoal, em terraços de colinas da Cordilheira de la Costa (Litorânea). As parreiras correspondem a estacas pré-floxera e são conduzidas em treliça vertical e cordão. Os solos são profundos e, graças a uma primeira capa de argila, retém a umidade, permitindo à parreira estar ativa até o final de maio, quando é colhida a variedade Carmenere, além de controlar seu vigor e crescimento.

ANO DE PLANTAÇÃO

Ano 1990.

SOLO

Associado a leito de rio, de tipo limo-argiloso, aluvial profundo.

CLIMA

O microclima no Vinhedo Peumo está fortemente influenciado pelo rio e o lago Rapel. Esta temporada foi um pouco mais frio que o normal e sem a presença de chuvas durante a colheita.

COLHEITA

Manual. Entre 30 de abril e 15 de maio 2018.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Peumo.

VINIFICAÇÃO

Seleção manual de cachos e bagas. As uvas caem por gravidade da mesa de seleção até a cuba, para fermentar de 6 a 10 dias. Após uma maceração pós-fermentativa de 10 a 20 dias, é retirado da cuba e realiza-se a fermentação malolática em tanques de aço inoxidável, para finalmente, estagiar em barris.

GUARDA

9 meses em barris de carvalho francês.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2029 .

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

De cor púrpura, escura e profunda. Este vinho mostra todo o caráter do Carmenere, com notas de mirtilos e berries, além de toques de cedro e violeta. Em boca é fresco e frutado. Delicado, com uma saborosa acidez e taninos doces. Com abundante sabor a fruta e um longo e persistente final.

HARMONIZAÇÃO

Pratos de sabores exuberantes como especiarias, ervas frescas e toques picantes. Todo tipo de carnes grelhadas com temperos condimentados ou agridoces. Pratos apetitosos em base de grãos, legumes ou massas que tenham corpo e textura (quiche, risoto, pizza, canelones, etc.) com ou sem queijo.

CONCHA Y TORO

DESDE 1883