



MARQUES
de
CASA CONCHA



CARMENERE SAFRA 2021

VARIEDADES

Carmenere _____ 90%
Cabernet Sauvignon _____ 10%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2024

ANÁLISE

Teor alcoólico _____ 14.5° VOL%
pH _____ 3.61%
Acidez total _____ 5.34g/l
Açúcar residual _____ 2,43

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VINHEDO DE ORIGEM

Propriedade Peumo, vinhedo
Puente Alto.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Peumo está localizado a 120km ao sul de Santiago, a 120 metros de altitude. Os vinhedos estão plantados de leste a oeste, seguindo a disposição dos declives. As videiras são conduzidas principalmente com cordão esporonado, o que permite maior exposição solar dos cachos. Todas estão em pé franco, o que proporciona mais estrutura e sabor ao vinho. Os solos são de origem aluvial, devido à influência do rio, e coluvial, graças à presença da cordilheira da Costa, tendo uma combinação perfeita para o desenvolvimento das uvas deste Carménère.

ANO DE PLANTIO

1990.

SOLO

Solos aluviais franco-argilosos, associados a margem de rio. A argila retém a umidade, favorecendo a qualidade da uva Carménère.

CLIMA

Clima quente, com forte influência do lago Rapel, ano fresco, com chuva suave no fim de janeiro.

COLHEITA

Terceira semana de maio.

VINÍCOLA

Vinícola Cachapoal.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são desengaçados e, em seguida, caem por gravidade nas cubas de fermentação. A fermentação é realizada em tanques fechados de aço inoxidável e dura 8 dias no total. Realiza-se remontagem tradicional. Posteriormente, o vinho é deixado em contato com as cascas por aproximadamente 10 dias e, em seguida, é feita a trasfega. A fermentação malolática acontece naturalmente.

ESTÁGIO

14 meses, sendo 100% em barricas de carvalho francês (30% novas e 70% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

15 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho se distingue por uma cor púrpura escura e profunda, capturando a essência pura da uva Carménère, com notas abundantes de mirtilo, frutas silvestres e toques de flores secas, rosas e pimenta-preta. Na boca, mostra uma acidez fresca, taninos macios e uma riqueza frutada que se estende em um longo final.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, queijos curados e produtos de charcutaria.