



GRAN RESERVA

— PRESERVANDO LA NATURALEZA —

CARMENERE

— 2020 —

D.O. PEUMO, VALLE DE CACHAPOAL

CEPAS

Carmenere	85%
Cabernet sauvignon	15%

ANÁLISIS

Grado alcohólico	13,6° vol%
pH	3,51
Acidez total (Acido tartárico)	5,27 g/L

FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre 2021

ENÓLOGO

Marcio Ramírez.

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo de Peumo, D.O. Peumo, valle del Cachapoal, ribera del río Cachapoal.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Peumo se ubica a 170 metros sobre el nivel del mar y se extiende a lo largo del río Cachapoal, en terrazas de colinas de la cordillera de la Costa. Las parras corresponden a selección masal pre-floxera y son conducidas en espaldera vertical. 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

1990 a 2010.

SUELO

Asociado a riberas de río, de origen aluvial con arcillas y suelo franco. Las arcillas proporcionan una buena retención de humedad, que contribuye a una buena madurez de la uva. La retención es una característica perfecta para controlar el crecimiento de la planta.

CLIMA

Mediterráneo con estación seca prolongada. Sin temperaturas extremas, con días cálidos y noches templadas, moderadas por la influencia del río Cachapoal y del lago Rapel.

COSECHA

Tercera y cuarta semana de abril.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despalillan, luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 8 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación, el vino cumple su periodo de guarda en barricas de roble francés y americano. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos, durante la crianza en barricas.

GUARDA

10 meses en barricas de roble francés y americano, 27% de primer uso y 73% de segundo y tercer uso.

POTENCIAL DE GUARDA

5 años.

NOTA DE CATA

Color púrpura intenso y oscuro. En nariz, mucho arándano, pimentón grillado y un toque de pimienta negra y blanca. Buena concentración de aromas. En boca, es frutoso y de gusto fresco, rica acidez, taninos dulces con mucha fruta que le da un largo final.

MARIDAJE

Carnes rojas, quesos maduros y comida típica chilena.



CONCHA Y TORO®

DESDE 1883