

TERRUNYO

CABERNET SAUVIGNON · COSECHA 2013
D.O. Pirque, Valle del Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	97%
CABERNET FRANC	3%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Octubre 2014	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TRATÁRICO)	6,0 G/L

ENÓLOGO

Ignacio Recabarren.

VIÑEDO DE ORIGEN

Cuartel Las Terrazas, Viñedo Pirque,
D.O. Pirque, Valle del Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El Viñedo Pirque es uno de los más antiguos de la viña, se ubica a 650 msnm y se extiende a lo largo del río Maipo, cerca del piedemonte de la Cordillera de los Andes. Las parras corresponden a estacas pre-filoxera y son conducidas en espaldera vertical y cordón.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1982.

SUELO

Aluvial, rocoso, pobre en nutrientes y altamente permeable debido al sub-suelo de grava.

CLIMA

Mediterráneo semiárido. Fuertemente influenciado por los Andes y el cercano río Maipo. Una alta amplitud térmica durante el día ayuda a la concentración de la fruta y intensifica los aromas.

COSECHA

Manual. Desde el 18 hasta el 25 de abril de 2013.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos y despallan, luego caen por gravedad a las cubas de fermentación. Dicho proceso se realiza en tanques de acero inoxidable y dura en total 19 a 23 días, incluyendo un periodo de maceración post-fermentativa. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación el vino cumple su periodo de guarda por 14 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. El vino no se filtra al momento del embotellado.

GUARDA

14 meses en barrica de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2020.

NOTA DE CATA

Rojo oscuro. Expresivo en nariz, con notas minerales, a lápiz mina, cerezas y frutas negras. Llenador en boca, con taninos firmes y naturales, bien estructurado, musculoso, persistente, con un final largo y frutoso.

MARIDAJE

Carnes rojas, cordero, conejo, carnes de caza como venado o jabalí, a la parrilla, asadas o guisadas en salsas intensas que tengan un toque de acidez (con tomate o vino) o hierbas como romero, tomillo y laurel. Perfecto con la mayoría de los quesos.

CONCHA Y TORO®
DESDE 1883

Safrá 2014. Viña Concha y Toro em 18/11/2017.