

MARQUES de CASA CONCHA



CARMENERE · COSECHA 2021 D.O. Peumo, Valle del Cachapoal

CEPAS

CARMENERE	91,5%
CABERNET SAUVIGNON	6%
MERLOT	2,5%

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2022

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14° VOL%
pH	3,6
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,04 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,69

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO DE ORIGEN

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-filoxera 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 Carmenerre, además de controlar su vigor y crecimiento.

AÑO DE PLANTACIÓN

1990-2010.

SUELO

Se trata de un suelo vigoroso de 2 metros de profundidad, con mezcla de arcilla y limo, y con algunos sectores de arena. Es un suelo de origen aluvial.

CLIMA

Mediterráneo, con una oscilación térmica que promedia los 19°, con fuerte influencia del río Cachapoal y del lago Rapel, y en donde hay un muy bajo riesgo de heladas. Este fue un año fresco y con precipitaciones a finales de enero.

COSECHA

Entre el 5 y el 25 de mayo.

BODEGA INIFICADORA

Bodega Peumo.

INIFICACIÓN

Se despalillan los racimos y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en estanques de acero inoxidable cerrados y dura en total 8 días.

G ARDA

12 meses 96% en barricas de roble francés (29% nuevas y 71% de 2° y 3° uso) y 4% en fudres.

POTENCIAL DE G ARDA

Beber ahora o en los próximos 5 años.

NOTA DE CATA

Rojo violáceo profundo. Un Carmenerre intenso, puro, notas de arándanos y berries silvestres. Dejos de flores como violetas, y una pizca de pimentón rojo asado. Frutoso y sabroso, de rica acidez, taninos dulces y gentiles, con un final cremoso y persistente.

MARIDA E

Carnes rojas de todo tipo, quesos maduros y comida chilena típica.

CONCHAYTORO
DESDE 1883

Safra 2018. Almoço em 28/07/2022.