

MARQUES de CASA CONCHA

CARMENERE • COSECHA 2015
D.O. Peumo, Valle del Cachapoal



CEPAS

CARMENERE	87,5%
CABERNET SAUVIGNON	12,5%

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2016

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	13,9° VOL%
pH	3,42
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,40 g/L

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 Carmener, además de controlar su vigor y crecimiento.

AÑO DE PLANTACIÓN

Año 1994-1996.

SUELO

Asociado a lecho de río, de tipo limo-arcilloso aluvial profundo.

CLIMA

Mediterráneo, con una oscilación térmica que promedia los 19° y con fuerte influencia del río Cachapoal y del lago Rapel.

COSECHA

Segunda semana de Mayo de 2015.

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Peumo.

VINIFICACIÓN

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.

GUARDA

16 meses en bodega de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2023.

NOTA DE CATA

De profundo y oscuro color rojo, este vino muestra el clásico perfil del Carmener de Peumo, con intensas notas de ciruelas maduras, zarzaparrilla negra y chocolate oscuro. El vino muestra una estructura tánica firme y una marcada acidez.

MARIDAJE

Cordero, venado o jabalí con buena veta de grasa, a la parrilla o en preparaciones a fuego lento, con salsas concentradas y un toque de dulce; woks de carne y verduras; preparaciones con panceta y reducciones de vino tinto; todo tipo de pastas y quesos maduros.