

# MARQUES de CASA CONCHA



## CARMENERE • COSECHA 2017 D.O. Peumo, Valle del Cachapoal

### CEPAS

CARMENERE	90%
CABERNET SAUVIGNON	10%

### FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2018

### ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO	14,3° VOL%
pH	3,54
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	5,25 g/L

### COSECHA

25 de abril al 5 de mayo, 2017.

### 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

14 meses en barrica de roble francés.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora y hasta el 2025.

### NOTA DE CATA

De profundo y oscuro color rojo, este vino muestra el clásico perfil del Carmenere 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 dulzor; woks de carne y verduras; preparaciones con panceta y reducciones de vino tinto; todo tipo de pastas y quesos maduros.

### 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 Carmenere, 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.