

# MARQUES de CASA CONCHA



## CARMENERE • SAFRA 2017 D.O. Peumo, Vale do Cachapoal

### CEPAS

CARMENERE	90%
CABERNET SAUVIGNON	10%

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro 2018

### ANÁLISE

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

### ENÓLOGO

Marcelo Papa.

### VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Peumo, D.O. Peumo,  
vale do Cachapoal.

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

O vinhedo Peumo está localizado a 170 metros de altitude, ao longo do rio Cachapoal, em terraços de colinas da cordilheira de la Costa (Litorânea). As parreiras correspondem a estacas pré-filoxera e são conduzidas em treliça vertical. Os solos são profundos e, graças a uma primeira capa de argila, retém a umidade, permitindo à parreira permanecer ativa até o final de maio, data em que o Carmeneré é colhido, além de controlar seu vigor e crescimento.

### ANO DE PLANTAÇÃO

Ano 1994-1996.

### SOLO

Associado a leito de rio, de tipo limo-argiloso aluvial profundo.

### CLIMA

Quente, ensolarado, com uma oscilação térmica média de 19°, com forte influência do rio Cachapoal e do lago Rapel.

### COLHEITA

25 de abril a 5 de maio, 2017.

### ADEGA VINIFICADORA

Adega Peumo.

### VINIFICAÇÃO

Os cachos são separados dos galhos e depois caem por gravidade nos tanques de fermentação. Este processo é realizado em tanques aço inoxidável fechados por um total de 8 dias.

### GUARDA

14 meses em barris de carvalho francês.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2025.

### NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Com uma cor vermelha profunda e escura, este vinho mostra o clássico perfil do Carmeneré de Peumo, com intensas notas de ameixas maduras, salsaparrilha preta e chocolate amargo. O vinho mostra uma estrutura tânica firme e uma marcada acidez.

### HARMONIZAÇÃO

Carneiro, cervo ou javali com boa dose de gordura, na grelha ou em receitas a fogo lento, com molhos concentrados e um toque de doçura; woks de carne e verduras; receitas com bacon e reduções de vinho tinto; todo tipo de massas e queijos maduros.