

CORDILLERA

de los Andes®



Extra Brut 2019

VALLE DE CURICÓ

COSECHA: 2019
TIPO DE VINO: Vino Espumoso
D.O.: Valle de Curicó
VARIEDADES: 100% Pinot Noir
FECHA DE VENDIMIA: 11 al 12 de Marzo
BOTELLAS PRODUCIDAS: 25.900

NOTA DE CATA

Oro pálido, brillante y sostenido. Burbujas finas, que dibujan un “perlaje” elegante. Seductora nariz floral, fresco y primaveral. En el paladar es sedoso, con un gran final de boca, en el que se despliegan las notas afrutadas del Pinot Noir. Un brut para los amantes de la armonía.

GASTRONOMÍA

El vino perfecto para cualquier celebración.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 12% vol.
pH: 3,1
Acidez total: 5,9 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
Dosage: 2,5 gr/L
Categoría de espumante: Extra Brut
Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos.
Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 7 a 10 años

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/150cl

ELABORACIÓN

Prensado: Racimo entero
Tipos de fermentación:
Primera fermentación Alcohólica: 94% en depósitos de acero inoxidable, 6% barricas de roble francés.
6% fermentación maloláctica en barricas
Tiempo de fermentación: 19 días primera; 65 días segunda
Temperatura de fermentación: 14°C primera fermentación/13°C segunda fermentación en botella
Crianza vino base: 10 meses en sus lías, 6% barrica de dos o más usos.
Crianza en botella: Al menos 18 meses
Fecha de Embotellado: Enero 2020

PREMIOS Y PUNTAJES

AÑADA 2017

91 pts- Tim Atkin USA
92 pts- Descorchados CHILE



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl

CORDILLERA

de las Andes®

Extra Brut 2019

VALLE DE CURICÓ

COSECHA 2019

La temporada 2018-2019 fue bastante benigna a excepción de la continuación de la mega sequía que aqueja Chile desde los últimos años. Particularmente en la zona sur, se registraron heladas primaverales que disminuyeron la producción y retrasaron los estados fenológicos de las plantas. Ya entrado el verano, tuvimos temperaturas muy por sobre lo normal hacia fines de enero y durante todo febrero, lo que obligó a adelantar la fecha de cosecha para mantener vibrante la acidez de la uva. Los viñedos de secano particularmente se vieron exigidos al máximo debido estas temperaturas y la falta de agua en el suelo.

HISTORIA

Miguel Torres, en su constante búsqueda para innovar y diversificar su propuesta, comenzó la búsqueda de viñedos en zonas frescas con el objetivo de realizar un gran espumante por el año 1985. El objetivo era elaborar el mejor espumante de Chile. Para esto era necesario ubicar las mejores uvas disponibles y el método adecuado. Fue así que llegamos a la zona precordillerana de Río Claro, en el valle de Curicó, donde encontramos las condiciones adecuadas para cultivar Pinot Noir y Chardonnay.

Se optó por realizar este espumante bajo el método tradicional de toma de espuma en botella y sin dosage, haciendo unos de los primeros Brut Nature - "Miguel Torres Brut Nature" - que rápidamente en se convirtió en uno de los mejores espumantes de Chile.

A partir de 2012 este vino comenzó a formar parte de la línea cordillera, dando inicio a una nueva etapa.

VIÑEDOS

VIÑEDO CORDILLERA

Ubicación:	Sector de Río Claro, Valle del Claro, Valle de Curicó Andes.
Coordenadas:	35°12'53" S 71°18'08" O
Elevación:	276 metros sobre el nivel del mar
Distancia desde Los Andes:	9 Kilómetros
Superficie:	6 ha
Fecha de plantación:	1991
Marco de plantación:	2,1 m. x 1,1 m., dando 4.360 plantas por hectárea.
Sistema de conducción:	Espaldera
Producción:	2 kilos por planta

Suelo: El suelo tiene textura franco arcillosa, con profundidad efectiva de 2 m. Su pH es moderadamente ácido, con bajo contenido de materia orgánica, lo que lo transforma en un suelo de baja fertilidad, que permite lograr un buen control del vigor de las plantas de Pinot Noir.

Climatología: La zona tiene un clima subhúmedo y de noches muy frías, según sus índices bioclimáticos. La influencia de la cordillera de los andes se hace sentir durante las noches, bajando la temperatura hasta 15 grados con respecto al día.

Estación seca prolongada en verano. El invierno (de junio a agosto) es más húmedo, con temperaturas típicas máximas diarias de 12 grados Celsius, y mínimas de poco más sobre el punto de congelamiento.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl