

# CORDILLERA

de los Andes®

## Chardonnay 2019

VALLE DEL LIMARÍ

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle del Limarí

VARIEDADES: 100% Chardonnay

FECHA DE VENDIMIA: 21 al 24 de Febrero

BOTELLAS PRODUCIDAS: 44.000

### NOTA DE CATA

En la nariz exhibe una gran complejidad aromática, marcada por notas florales, melocotón y lichi. En la boca es fresco, con jugosa acidez y cierta salinidad que imprime el sello de los suelos calcáreos del Limarí.

### GASTRONOMÍA

Sublime con el caviar, ideal para acompañar la trucha y el salmón ahumado, los mariscos frescos y todo tipo de pescado al horno y en salsa.

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,3

Acidez total: 7,4 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 1,3 gr/L

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su

potencial dentro de los próximos: 5 a 6 años.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

### ELABORACIÓN

Prensado: Racimo entero

Tipo de Fermentación: Fermentación Alcohólica 47% en depósitos de acero inoxidable, 53% barricas de roble francés.

Tiempo de fermentación: 18 días

Temperatura de fermentación: 18°C

Crianza: 47% Acero inoxidable, 53% barricas de roble francés durante 11 meses de las cuales 45% barrica es de segundo o más usos y un 7% barrica nueva.

### PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2018: 93 puntos Descorchados

92 puntos Mesa de Cata la Cav

93 puntos Tim Atkin



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl

# CORDILLERA

de las Andes®

## Chardonnay 2019

VALLE DEL LIMARÍ

### COSECHA 2019

La cosecha 2019 ha do una temporada tranquila, con precipitaciones por debajo de lo normal, pero con climas que han favorecido la cosecha en general. Los blancos están elegantes, ricos en boca, con acidez levemente inferior al 2018 y menos carácter herbal. En general, el 2019 se considera un MUY BUEN AÑO.

**Precipitaciones jun 2018-may 2019: 83 mm**

### HISTORIA

En la búsqueda de lugares que nos permitieran elaborar vinos excepcionales, dimos con el valle del Limarí, donde encontramos una muy especial expresión de Chardonnay. Su clima fresco y sus suelos calcáreos mostraban el potencial para elaborar los mejores Chardonnays de Chile. Fue así que desde 2009 elaboramos nuestro Cordillera Chardonnay a partir de uval cultivada en el valle del Limarí.

### VIÑEDOS

Uno de los viñedos está ubicado en la zona de Talinay, a solo 12 kilómetros del mar y 9 kilómetros del parque nacional Fray Jorge, en el Valle del Limarí. El otro viñedo está ubicado en la zona de Tabalí, en la comuna de Ovalle en el Valle del Limarí. Según la nueva zonificación vitícola, ambos corresponden al valle de Limarí Costa. Acá, como en Elqui, el clima es factor preponderante para la calidad de los vinos - fresco gracias a la temperatura fría que aporta el clima marítimo- en donde el Chardonnay es de gran calidad.

### VIÑEDO TALINAY

Ubicación: Sector de Talinay, Valle del Limarí Costa.  
Coordenadas: 30°40'21" S  
71°34'38" O  
Elevación: 144 metros sobre el nivel del mar  
Distancia desde la costa: 12 Kilómetros  
Superficie: 2,5 ha  
Fecha de plantación: 2006  
Marco de plantación: 1 m. x 1,8 m., dando 5.555 plantas por hectárea.  
Sistema de conducción: Espaldera  
Producción: 2 kilos por planta

### VIÑEDO EL ESPINAL

Ubicación: Sector de Tabalí, Valle del Limarí Costa.  
Coordenadas: 30°40'18" S  
71°23'02" O  
Elevación: 248 metros sobre el nivel del mar  
Distancia desde la costa: 29 Kilómetros  
Superficie: 4 ha  
Fecha de plantación: 2006  
Marco de plantación: 1 m. x 1,8 m., dando 5.555 plantas por hectárea.  
Sistema de conducción: Espaldera  
Producción: 2 kilos por planta

**Suelo:** Es una matriz de textura franco-arcillosa en donde se encuentran gravillas de diferentes tamaños, arcillas y arena, con altos contenidos de carbonato de calcio. Además, encontramos vetas de suelo calcáreo en sectores específicos.

**Climatología:** Según sus índices bioclimáticos podemos decir que la zona en donde se encuentra el viñedo es una zona extremadamente árida, de clima templado-cálido con noches muy frías. Esta zona recibe directamente la niebla matinal marítima llamada "camanchaca", que mantiene las mañanas nubladas y frescas.

En esta zona es más importante la acumulación de nieve en la cordillera de Los Andes durante el invierno que las precipitaciones anuales para mantener las reservas de agua.



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl