

CORDILLERA

de los Andes®



Chardonnay 2020

VALLE DEL LIMARÍ

TIPO DE VINO: Vino Blanco
D.O.: Valle del Limarí
VARIEDADES: 100% Chardonnay
FECHA DE VENDIMIA: 19 al 22 de Febrero
BOTELLAS PRODUCIDAS: 46.666

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: 3,28
Acidez total: 6,07 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
Azúcares residuales: 1,9 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 50% en depósitos de acero inoxidable, 50% barricas de roble francés.
Tiempo de fermentación: 18 días
Temperatura de fermentación: 17°C
Crianza: 45% acero inoxidable y un 55% en barricas de roble francés durante 10 meses de los cuales un 46 % es de segundo y más usos, y un 9% 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 2020

VALLE DEL LIMARÍ

COSECHA 2020

La añada 2020 se caracterizó en esta zona por la falta de agua para riego, dado por menor cantidad de precipitaciones en invierno, esto hizo disminuir los niveles de agua en los embalses. En el valle del Limarí el invierno fue seco, y el período de la primavera -verano fue más bien cálido, no se presentaron heladas en esta zona, y la producción es similar o menor a la 2019. En el aspecto fitosanitario esta zona se caracterizó por no presentar ningún problema. Respecto a estados fenológicos: Fecha de brotación: Año normal - Fecha de Pinta: Año Normal - Fecha de cosecha: 15 días de adelanto en el Chardonnay. Esto ya que si bien la segunda quincena de enero fue cálida y fue la responsable de adelantar la cosecha de CHY, la primera de febrero refresca un poco el clima, lo cual hace que la tendencia acelerada en la madurez se detenga, prueba de ello es que el primer cuartel que se cosecha es el F2, pero después tuvimos que ir atrasando la cosecha del resto de los cuarteles.

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 uva cultivada en el valle del Limarí.

VIÑEDO

El viñedo 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. Según la nueva zonificación vitícola, corresponde 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

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



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl