

VALLEY COLLECTION
CORDILLERA



Carmenère 2014

VALLE DEL CACHAPOAL

VARIETADES: Carmenère

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 28 al 29 de Abril

ORIGEN: Valle Cachapoal/ Peumo

NOTA DE CATA

Gran intensidad de color. En nariz expresa con espléndida fuerza el carácter de la variedad Carmenère (frutas del bosque, eucalipto y cuero), con notas de torrefacción –laurel y clavo-, regaliz y pimienta negra. Gran amplitud en boca y taninos redondos. Aromas retronasales de pan tostado y especias, que acaban en un postgusto largo.

GASTRONOMÍA

Este gran vino es el compañero ideal de los asados de cordero o cerdo y las parrilladas de carne, condimentadas con hierbas aromáticas y regaliz.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% PH: 3.8

Acidez total: 4,7 grs. /l (tartárica) AR: 1,8 gr. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 20 días.

Tiempo de fermentación: 7 días.

Temperatura de fermentación: 27°C

CRIANZA

Roble francés (30% barrica nueva y 70% barrica Segundo año) durante 12 meses.

Fecha de Embotellado: Octubre 2016

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2011 - 93 Puntos, James Suckling 2016, USA

Añada 2011 - 92 Puntos, Guía Descorchados 2016, Chile

Añada 2011 - Gran Medalla de oro, Mundus Vini 2016, Alemania

Añada 2011 - Medalla de oro, Catador Santiago 2016, Chile

Añada 2009 - Medalla de oro, Concours bruxelles 2013, Chile



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl