

# CORDILLERA

*de los Andes*®

## Carménère 2018

VALLE DEL CACHAPOAL

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle del Cachapoal, D.O. Peumo

VARIETADES: 100% Carménère

FECHA DE VENDIMIA: del 20 al 28 de abril

BOTELLAS PRODUCIDAS: 47.000



### NOTA DE CATA

Gran intensidad de color. En nariz expresa con espléndida fuerza el carácter de la variedad Carménère, (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: 14,0 % vol.

pH: 3,67

Acidez total: 5,0 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 2,9 gr/L

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos.

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 8 a 10 años

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 15 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica 100% en barricas de roble francés.

Tiempo de fermentación: 5 días

Temperatura de fermentación: 24°C

Crianza: En barricas de roble francés durante 12 meses. 3% barrica nueva, 16% acero inoxidable, 81% barrica de segundo uso.

Fecha de Embotellado: Diciembre 2019

### PREMIOS Y PUNTUACIONES

Añada 2014: 92 pts. - Tim Atkin (USA)

Añada 2015: 90 pts- Guia Alistair Cooper (UK)

Añada 2016: 92 pts. - Tim Atkin (USA)



MIGUEL TORRES  Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl

# CORDILLERA

de las Andes®

## Carménère 2018

VALLE DEL CACHAPOAL

### COSECHA 2018

La temporada 2017-2018 comenzó con un verano 2017 muy caluroso, luminoso y seco. La primavera 2017 fue tranquila con algo de pluviometría, buenas condiciones de temperatura y luminosidad, sin importantes incidencias de heladas. Avanzada la primavera y acercándonos al verano, creció la influencia del fenómeno de la niña, lo que implica un enfriamiento del océano pacífico, dando como resultado temperaturas algo más bajas de lo normal durante diciembre y los primeros días de enero. En Peumo la temporada fue marcada por temperaturas algo más bajas de lo normal, retrasando la cosecha en una semana. El vino muestra un grado alcohólico mayor a 2017, pero con una acidez mejor balanceada, lo que le otorga volumen y tensión.

**Precipitaciones jun 2017-may 2018: 323,8 mm.**

### HISTORIA

La línea Cordillera está enfocada en mostrar la mejor expresión de una variedad en un valle específico. Para el caso de este Cordillera Carménère seleccionamos el área de Peumo, en el Valle de Cachapoal reconocido en Chile por la calidad de sus Carménère. Nuestro objetivo es mostrar la mejor faceta del Carménère, preservando su tipicidad dada por sus aromas especiados y frutales. Gran concentración y un correcto manejo de la madera nos permiten obtener un vino complejo, estructurado de gran color y un excelente potencial de crianza.

### VIÑEDOS

Actualmente nuestro Cordillera proviene del viñedo La Ladera, ubicado en la localidad de La Cabras, en el valle de Peumo, dentro del Valle del Cachapoal. Es una ladera al pie del cerro con una exposición sur-este, a sólo 3,5 km del río Cachapoal.

### VIÑEDO LA LADERA

Ubicación:	Sector de Las Cabras, Peumo, Valle del Cachapoal.
Coordenadas:	34°18'57"S 71°15'10" O
Elevación:	150 metros sobre el nivel del mar
Distancia desde la costa:	66 Kilómetros
Superficie:	5 ha
Año de plantación:	1998
Marco de plantación:	2,1m x 1,1m, con 4.320 plantas por hectárea
Sistema de conducción:	Espaldera con orientación Nor-Oeste a Sur-Oeste
Producción:	2 kilos por planta

**Suelo:** Los suelos en donde se encuentra la viña son una terraza coluvial de origen granítico, típico de la cordillera de la costa. Tienen una textura franca a franco arcillosa. pH levemente alcalino y un bajo contenido de materia orgánica.

**Climatología:** El valle es muy cálido, con temperaturas máximas durante la temporada de maduración del orden de 30° a 35°, que permiten a la planta disminuir su expresión de pirazinas. A través del río Cachapoal, arriban brisas costeras durante la tarde, ocasionando una buena oscilación térmica.



MIGUEL TORRES



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)