

CORDILLERA

de los Andes®

Carménère 2020

VALLE DEL CACHAPOAL, DO PEUMO

TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIETADES: 100% Carménère

FECHA DE VENDIMIA: Del 4 al 17 de Marzo

BOTELLAS PRODUCIDAS: 50.000

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: 3,66

Acidez total: 5 gr/L (Exp resada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 1,8 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: 20 días

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

Tiempo de fermentación: 15 días

Temperatura de fermentación: 24°C

Crianza: En barricas de roble francés y fudre austriaco durante 12 meses.

5% barrica nueva, 14% fudre, 81% barrica de segundo uso.

Fecha de Embotellado: Mayo 2022

PREMIOS Y PUNTUACIONES

Añada 2019: 93 pts - Tim Atkin (USA)
92 pts - James Suckling (USA)
91 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

Añada 2018: 93 pts - Tim Atkin (USA)
90 pts - James Suckling (USA)
92 pts - Vinous Media (ARGENTINA)
90 pts - Wine Advocate (USA)

Añada 2017: 94 pts - Descorchados (CHILE)
93 pts - Tim Atkin (USA)
90 pts - James Suckling (USA)
91 pts - Decanter (UK)

Añada 2016: 92 pts. - Tim Atkin (USA)

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

Añada 2014: 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 2020

VALLE DEL CACHAPOAL, DO PEUMO

COSECHA 2020

La prolongada escasez hídrica que ha afectado a gran parte del país, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre de 2019, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia. Ante este escenario, era lógico pensar que la que la acidez en la uva se vería afectada, lo que no sucedió propiciando una condición muy positiva para un año caluroso, logrando grados alcohólicos algo más altos, pero bien balanceados con la acidez obteniendo vinos tintos de muy buena calidad. Consideramos 2020 un muy buen año para variedades tardías, en especial carmenere.

Precipitaciones jun 2019-may 2020: 172,6 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



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl