

CORDILLERA

de los Andes®

Cabernet Sauvignon 2018

VALLE DEL MAIPO

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle del Maipo

VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: 12 y 27 de Marzo

BOTELLAS PRODUCIDAS: 27.000

NOTA DE CATA

Oscuro e intenso color rubí. Exquisito aroma con notas clásicas de frutas silvestres, moras y toques de cuero. En el paladar tiene una gran elegancia, de taninos suaves y un retrogusto prolongado con frutas y especias, que finaliza en notas de pan tostado.

GASTRONOMÍA

Muestra toda su estructura y elegancia acompañado de carnes rojas asadas y carnes de caza.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14,0% vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,4 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 2,1 gr/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos.

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

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 14 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.

20% barrica nueva, 80% barrica de segundo uso.

Fecha de Embotellado: Noviembre 2019

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2017: 91 pts- Descorchados

Añada 2016: 94 pts. - Descorchados

93 pts. - Tim Atkin

91 pts. - James Suckling

90 pts. - Decanter



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl

CORDILLERA

de los Andes®

Cabernet Sauvignon 2018

VALLE DEL MAIPO

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.

HISTORIA

La línea Cordillera está enfocada en mostrar la mejor expresión de una variedad en un valle específico. Para el caso de este Cordillera Cabernet Sauvignon seleccionamos el valle de Maipo, específicamente la zona cordillerana de Pirque, reconocido en Chile por la calidad de sus vinos tintos. Las particulares condiciones de suelo y clima de la zona, permiten obtener vinos de gran carácter y elegancia, que es lo que buscamos para Cordillera.

VIÑEDOS

VIÑEDO COLUVIÓN

Ubicación:	Sector de Pirque, Valle del Maipo Andes.
Coordenadas:	33°42'39" S 70°36'23" O
Elevación:	780 metros sobre el nivel del mar
Distancia desde los Andes:	0 Kilómetros
Superficie:	6 ha
Fecha de plantación:	1992
Marco de plantación:	2,1 m. x 1,2 m., dando 3.950 plantas por hectárea.
Sistema de conducción:	Espaldera con orientación Nor Oeste-Sur Este
Producción:	1,5 a 2 kilos por planta

Suelo: Está emplazado en un suelo de origen coluvial que esta sobre un suelo de origen aluvial de textura franco arcillosa sobre un perfil franco arenoso con algunas piedras angulosas en superficie y canto rodado en profundidad. Es un suelo moderadamente alcalino y de baja fertilidad debido a su bajo contenido de materia orgánica.

Climatología: El clima es de tipo semi-árido, altamente influenciado por la cercanía de la Cordillera de los Andes, pero asimismo por el anticiclón del Océano Pacífico que sube por el valle abierto, lo que hace que tengamos noches muy frías durante la temporada. La ubicación de los viñedos y el relieve determina una diferencia de más de 20°C de temperatura entre el día y la noche.



MIGUEL TORRES



Pioneer in Chile since 1979
MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl