

CORDILLERA

de los Andes®

Cabernet Sauvignon 2021

VALLE DEL MAIPO



TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle del Maipo Andes/ Puente Alto/ Parcela Río de Rocas

VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: 23 y 24 de Marzo

BOTELLAS PRODUCIDAS: 50.000

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. Servir a 18°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,61

Acidez total: 4,8 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 1,7 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 17 días

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

Tiempo de fermentación: 9 días

Temperatura de fermentación: 23°C

Crianza: En barricas de roble francés y fudre de madera alemana durante 18 meses. 3% barrica nueva, 27% fudre segundo uso, 70% barrica de segundo o más uso.

Fecha de Embotellado: Octubre 2022

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

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2019: 94 pts - Descorchados (CHILE)

92 pts - Tim Atkin (UK)

92 pts - James Suckling (USA)

91 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

Añada 2018: 91 pts - Tim Atkin (UK)

94 pts - Descorchados (CHILE)

91 pts - James Suckling (USA)

92 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

91 pts - Wine Advocate (USA)

Añada 2017: 91 pts - Deascorchados

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 2021

VALLE DEL MAIPO

COSECHA 2021

La temporada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados. En el valle del Maipo, estas condiciones permitieron que la uva llegara a un interesante punto de madurez donde se destacan la acidez, los aromas a hierbas y la elegancia, otorgando vinos de calidad excepcional.,

Precipitaciones: 267,7mm

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 RÍO DE ROCAS

Ubicación:	Sector de Puente Alto, Valle del Maipo Andes
Coordenadas:	33°36'19" S 70°39'06" O
Elevación:	615 metros sobre el nivel del mar
Distancia desde los Andes:	11 Kilómetros
Superficie:	8 ha
Fecha de plantación:	2000
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 aluvial, en la tercera terraza del río Maipo. 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



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl