

CORDILLERA

de los Andes®

Sauvignon Blanc 2019

VALLE DE OSORNO

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle de Osorno

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: 16 de Abril

BOTELLAS PRODUCIDAS: 6.000

NOTA DE CATA

Vino de color pajizo con tintes amarillos. En nariz muestra una sutil y compleja amalgama de frutos de la pasión, y toques de hierbas, frutas cítricas y guayaba haciéndola muy elegante. En boca es fresco, filoso, con una acidez muy presente que da paso a un retrogusto lleno, que abarca toda la boca. Es una incomparable expresión de Sauvignon Blanc de un nuevo terroir como es Osorno.

GASTRONOMÍA

Ideal para mariscos y bivalvos, como ostras, ostiones, machas, erizos y pescados blancos cocinados en limón.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 11,5% vol.

pH: 3,0

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

Azúcares residuales: 1,6 gr/L

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 4 años.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado

Tipo de Fermentación: Fermentación Alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Tiempo de fermentación: 18 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Crianza: En acero Inoxidable con sus lías

Fecha de Embotellado: Abril 2020

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2018: 94 pts- Descorchados, Chile

92 pts – Mesa de Cata La Cav, Chile

Añada 2017: 93 pts- Tim Atkin, Chile

92 pts- Mesa de Cata La Cav, Chile



Valle de Osorno

CHILE

N



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CORDILLERA

de los Andes®

Sauvignon Blanc 2019

VALLE DE OSORNO

COSECHA 2019

La temporada 2018-2019 fue bastante benigna a excepción de la continuación de la mega sequía que aqueja Chile desde los últimos años. Particularmente en la zona sur, se registraron heladas primaverales que disminuyeron la producción y retrasaron los estados fenológicos de las plantas. Ya entrado el verano, tuvimos temperaturas muy por sobre lo normal hacia fines de enero y durante todo febrero. En la zona austral, se tuvo una excelente amplitud térmica, aunque las temperaturas máximas no fueron tan elevadas como en el resto del territorio, pero si mayores a la temporada anterior. Debido al inicio de las lluvias nos vimos en la encrucijada de tener que cosechar algo más temprano, por lo que el vino se expresa con mayor tensión y frescor.

HISTORIA

Siempre buscando lugares que nos permitiesen elaborar vinos excepcionales, encontramos lugar muy especial en el Valle de Osorno, a solo 40 mt de altura sobre el nivel del mar, a los pies de la cordillera de la costa, la cual alcanza rápidamente a los 1.100 mt de altura, funcionando como un biombo natural que nos protege de las intensas lluvias Valdivianas. En este entorno encontramos una incomparable expresión del Sauvignon Blanc, refinado y elegante.

VIÑEDOS

VIÑEDO RÍO BUENO

- **Ubicación:** Comuna de La Unión, en la cara oriente de la cordillera de la costa.
- **Coordenadas:** 40°17'78" S
73°17'22" O
- **Elevación:** 51 metros sobre el nivel del mar
- **Distancia desde la costa:** 35 Kilómetros
- **Superficie:** 2 ha
- **Fecha de plantación:** 2010
- **Marco de plantación:** 0,8 m. x 1,8 m., dando 6.930 plantas por hectárea.
- **Sistema de conducción:** Espaldera, exposición norte y norponiente
- **Producción:** 1,0 -1,5 kilos por planta
- **Suelo:** Suelos con un elevado porcentaje de arcilla, con más de 3mt de profundidad. En profundidad hemos encontrado piedra pizarra. Los pH están cercanos a 6,0. El Sauvignon Blanc esta plantado en terrazas.
- **Climatología:** Lluvias anuales de 1800 mm. En el periodo de maduración caen cerca de 300 a 400 mm de lluvia. El clima es frio por latitud no por cercanía al mar, es decir es clima frio, pero con muy buena insolación diaria. Las máximas no sobrepasan los 28°C en verano con mínimas de 2°C en enero-febrero.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl