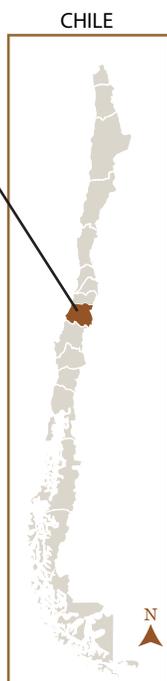


CONDE DE SUPERUNDA

Blend 2005

VALLE DE CURICÓ



ORIGEN

El nombre de Superunda hace referencia a la intervención del noble español que en 1746 durante el trágico maremoto del Callao, ayudó con sus embarcaciones de madera a socorrer a la población afectada por la gran ola marina.

VARIETADES: 48% Tempranillo, 28% Cabernet Sauvignon, 16% Monastrell y 8% Carmenere

ÉPOCA DE VENDIMIA:

Tempranillo: Última semana de Marzo

Cabernet Sauvignon: 19 de Abril

Monastrell: 11 de Abril

Carmenere: 18 de Abril

ORIGEN: Valle de Curicó

NOTA DE CATA

Aroma elegante y denso con matices de confituras de frutos negros (Ciruela, arándano) y fondos de pan tostado. Paladar complejo, carnoso y equilibrado prolongándose las notas de confituras y de tabaco hacia un final de boca feliz y exquisito.

GASTRONOMÍA

Vino que enaltece preparaciones de res cocinado con leña y caza al palo.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% Ph: 3,3

Acidez total: 5,9 grs./l (tartárico) AR: 2,0 grs./l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 1 mes

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura fermentación: 30 °C

CRIANZA

Envejecido en barricas de roble francés de Nervers nuevo durante 24 meses.

Fecha de embotellado Marzo 2008



MIGUEL TORRES

Pioneros in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CLIMATOLOGÍA

Fue una cosecha más bien fresca. Esta temporada, gracias a la maduración lenta por las temperaturas templadas del verano, hizo que se cosechan uvas con una muy buena y equilibrada relación azúcar/acidez, lográndose tintos de una fruta consistente y de una muy buena madurez fenólica, lo que ya se reflejaba en las innumerables degustaciones de uvas realizadas imprescindibles para la decisión del momento perfecto de cosecha.

Durante el periodo de maduración tuvimos tres precipitaciones, que debido a su distribución y volumen no afectaron mayormente a las viñas.

Los vinos tintos ya terminados, se han clasificado como de muy buenos e incluso de extraordinaria calidad. Se presentan con muy buenos colores, buen cuerpo, profundidad, con un carácter especialmente vivo en frutuosidad.

SUELO

Suelos de origen fluvial y aluvial. Franco arcillosos de gran profundidad, con presencia de pequeños clastos redondeados a diferentes profundidades. pH moderadamente ácido y de muy baja fertilidad.

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2010 - 93 Puntos, Mesa de Cata La Cav 2017 - Chile

Añada 2009 - 93 Puntos, Descorchados 2016 - Chile

Añada 2009 - 91 Puntos, Mesa de Cata La Cav 2014 - Chile

Añada 2009 - Medalla de Oro, Awoca 2014 - Brasil

Añada 2006 - Medalla de Oro, Concours Mondial du Bruxelles 2013-
Bélgica

Añada 2005 - Doble Medalla de Oro, Five Nations Wine Challenge
2012 - Chile

Añada 2005 - Gran Medalla de Oro, Cinve 2011 - España



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl