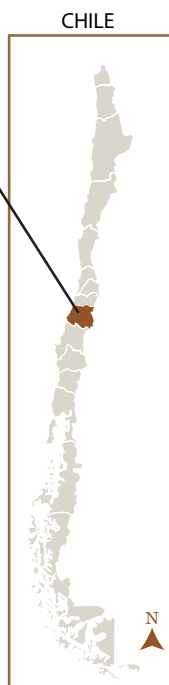


CONDE DE SUPERUNDA

Blend 2009 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.

VARIEDADES: 65% Tempranillo, 21% Cabernet Sauvignon, 7% Monastrell y 7% Carmenere

ÉPOCA DE VENDIMIA:

Tempranillo: Desde el 9 al 16 de Abril

Cabernet Sauvignon: 13 de Abril

Monastrell: 24 de Abril

Carmenere: 30 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% Ph: 3,4

Acidez total: 6,0 grs./l (tartárico) AR: 2,4 grs./l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 28 días

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura fermentación: 26°C - 30 °C

CRIANZA

Envejecido en barricas de roble francés de Nervers nuevo durante 22 meses.

Fecha de embotellado Julio 2012



MIGUEL TORRES Chile

Pioneros en Chile desde 1979
MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CLIMATOLOGÍA

El 2009 se caracterizó por su excelente climatología, con ausencia completa de lluvias, la cual cosa nos permitió determinar la fecha de cosecha en función de la madurez deseada. Con una primavera sin heladas que pudieran afectar al viñedo y con ausencia de nieblas matinales hasta bien entrado el otoño por lo que contamos con uvas completamente sanas. El caluroso verano hizo adelantar la vendimia una semana. Las uvas se recolectaron a partir del 30 de Abril.

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