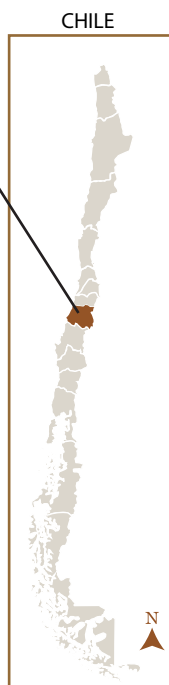


CONDE DE SUPERUNDA

Blend 2010

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: 59% Tempranillo, 21% Monastrell 16% Cabernet Sauvignon y 4% Carmenere

ÉPOCA DE VENDIMIA:

Tempranillo: 20 de Abril

Cabernet Sauvignon: 29 de Abril

Monastrell: 2 de Mayo

Carmenere: 6 de Mayo

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: 3,6

Acidez total: 6,0 grs./l (tartárico) AR: 1,4 grs./l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 30 días

Tiempo de fermentación: 8 días

Temperatura fermentación: 27°C - 29°C

CRIANZA

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

Fecha de embotellado Agosto 2013



MIGUEL TORRES

Pioneros in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CLIMATOLOGÍA

La añada 2010 fue una de las más particulares de las que tenemos registro debido a su atípico comportamiento climático y tectónico. Esta vendimia se ha caracterizado por ser uno de los años más frescos y secos de las últimas décadas, completamente influenciado por el fenómeno de la "niña". Las condiciones de temperatura del aire fueron más frías, influenciando directamente en las precipitaciones, apareciendo un déficit importante que predominó gran parte del año. Tuvimos una primavera muy fresca, con heladas tempranas en septiembre. Después en Noviembre, durante la floración, el poco sol, el ambiente frío y las fuertes brisas potenciaron los problemas de cuaja de las variedades más sensibles.

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