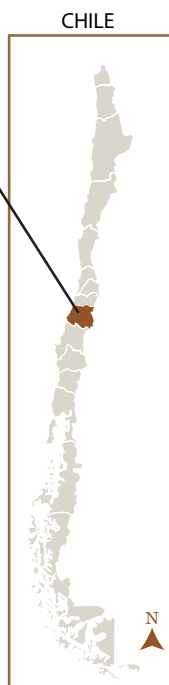


CONDE DE SUPERUNDA

Blend 2011 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: 56% Tempranillo, 21% Cabernet Sauvignon, 18% Monastrell y 5% Carmenere

ÉPOCA DE VENDIMIA:

Tempranillo: 19 de Abril

Cabernet Sauvignon: 28 de Abril

Monastrell: 3 de Mayo

Carmenere: 4 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: 3,5

Acidez total: 6,4 grs./l (tartárico) AR: 2,2 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 Julio 2014



MIGUEL TORRES

Pioneros in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CLIMATOLOGÍA

La vendimia 2011 fue una vendimia fresca, muy similar a la 2010. El clima se mostró fresco durante la primavera y el verano y extremadamente seca hasta inicio de octubre. Los rendimientos fueron algo más bajos debido a razones difíciles de definir.

Como antecedente general, esta temporada comenzó bajo la influencia de "La Niña", que produjo caídas en la temperatura del aire, impidiendo la entrada de frentes nublados en las zonas central y sur del país, lo que resultó en una baja precipitación durante el período de crecimiento de la vid y la maduración de la fruta. Debido a la influencia de la niña vimos un retraso en los estadios fenológicos de la vid, incluida la floración que arrojó racimos muy ligeros de peso.

A partir de principios de otoño comenzó un declive del fenómeno de "La Niña", convirtiéndose en un período neutral acompañado de lluvias moderadas que nos hicieron cosechar rápidamente la última de las uvas de vino tinto. El envero también se retrasó 10 días. La cosecha comenzó lentamente hasta que cayó algo de lluvia a principios de abril, lo que obligó a aumentar la tasa de cosecha de uvas. Los vinos tintos además de tener un buen carácter varietal, los vinos tienen color intenso, niveles correctos de alcohol y taninos muy presentes, ideales para la crianza en roble.

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