

MIGUEL TORRES GRAN RESERVA

Chardonnay 2018

VALLE DE CURICÓ

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle de Curicó

VARIEDADES: 100% Chardonnay

FECHA DE VENDIMIA: 24 al 26 de Febrero

NOTA DE CATA

Brillante color amarillo tenue con visos dorados. Voluptuoso y elegante aroma con notas de frutas maduras, sobre fondos de avellanas, vainilla y humo. Paladar seco y denso, con finas aristas acidas. Buen equilibrio entre el carácter del vino y los aromas adquiridos a lo largo de la crianza en roble francés.

GASTRONOMÍA

Ideal para todos los pescados a la parrilla, al horno o en salsa, así como las carnes blancas. Servir a 10°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,0% vol.

pH: 3,4

Acidez total: 6,1 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 2,2 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, sin maceración.

Tipos de fermentación: Alcohólica, sin Fermentación maloláctica

Tiempo de fermentación: 19 días

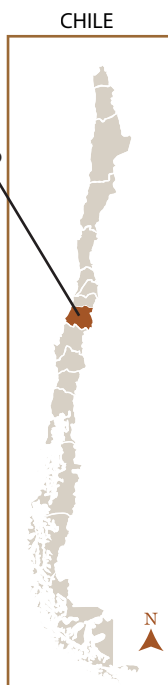
Temperatura de fermentación: 18°C

Fecha de Embotellado: Agosto 2020

Potencial de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o bien guardar por al menos 7 años

COSECHA 2018

La temporada 2017-2018 comenzó con un verano 2017 muy caluroso, luminoso y seco. La primavera 2017 fue tranquila con algo de pluviometría, buenas condiciones de temperatura y luminosidad, sin importantes incidencias de heladas. Avanzada la primavera y acercándonos al verano, creció la influencia del fenómeno de la niña, lo que implica un enfriamiento del océano pacífico, dando como resultado temperaturas algo más bajas de lo normal durante diciembre y los primeros días de enero. En Limarí la temporada fue marcada por las lluvias invernales que permitieron recuperar en algo el déficit hídrico arrastrado hace años. Tuvimos buenas condiciones de temperatura y luz durante la primavera seguida de un verano templado.



Valle de Curicó



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl