

# MIGUEL TORRES GRAN RESERVA

## Chardonnay 2020

VALLE DE CURICÓ

**TIPO DE VINO:** Vino Blanco

**D.O.:** Valle de Curicó

**VARIEDADES:** 100% Chardonnay

**FECHA DE VENDIMIA:** 13 al 20 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: 13,5% vol.      pH: 3,3

Acidez total: 6,74 gr/L (Expresada en ácido tartárico)      AR:1,6 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, sin maceración.

Tipos de fermentación: Alcohólica, sin Fermentación maloláctica

Tiempo de fermentación: 18 días

Temperatura de fermentación: 18°C

Fecha de Embotellado: Agosto 2021

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

### COSECHA 2020

La prolongada escasez hídrica que afecta a gran parte del país, y que en Curicó llega al 76% de déficit comparado a un año normal, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre del año pasado, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia. "Está relacionado no sólo por las condiciones climáticas donde hay sequía, también por el aumento de temperaturas en meses como noviembre, considerado el más cálido de los últimos 110 años en la zona central, y también en enero que fue más caluroso de lo normal. Además, se presentaron heladas que tuvimos en septiembre, luego la de octubre que fue realmente potente, y algunas en noviembre en algunos sectores del Maule, las cuales afectaron en forma significativa los rendimientos. Ante el actual escenario, el profesional indica que la acidez en la uva no ha bajado de manera significativa, lo cual es positivo para un año caluroso. "Estamos preocupados de no tener acumulación de azúcar demasiado altas, por lo tanto, grados de alcohol excesivos. Esta vendimia ha sido más bien complicada, porque los efectos del clima la han marcado notablemente, y la han hecho muy distinta a todas las que le ha tocado vivir, donde hay que ir mucho al campo y tener un feeling especial con cada zona. En el caso de la actual cosecha y las condiciones en la que se ha dado nos obliga a estar mucho más presentes y a tener una sintonía fina con el viñedo.



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)