

MIGUEL TORRES GRAN RESERVA



Carménère 2021

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Carménère

FECHA DE VENDIMIA: 29 de marzo al 8 de abril

NOTA DE CATA

Vino con un color profundo e intenso, es un vino con aromas propios de un gran carmenere, frutas negras, notas a pimienta, y especias, a su vez la crianza en roble le otorga aromas tostados delicados, que en boca se sienten por su suavidad. Taninos redondos y firmes, boca de gran intensidad con un post gusto prolongado.

GASTRONOMÍA

Este gran vino es el compañero ideal de los asados de cordero o de cerdo y las parrillas de carne, condimentadas con hierbas aromáticas y regaliz. Servir a 18°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,65

Acidez total: 4,95 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 2,7 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 15 días

Fermentación Alcohólica: 7 días a 25°C a 26°C.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés

Fecha de embotellado: Mayo 2023

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años

Información sobre alérgenos: Contiene Sulftos

COSECHA 2021

La temporada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados.



MIGUEL TORRES Chile

Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl