

MIGUEL TORRES GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon 2018

VALLE DE CURICÓ



TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle de Curicó

VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: N/A

NOTA DE CATA

Color rubí profundo con gran intensidad. En nariz presenta notas frutales como moras, cereza, y algunas notas tostadas propias del envejecimiento en barricas de roble. En boca es equilibrado, redondo y especiado, intenso, carnoso y de buena evolución con final de boca firme y persistente típico de los grandes vinos de Cabernet Sauvignon del Pacífico.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar las empanadas, aves de caza, las parrilladas y los platos de Carne. Servir a 18°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,54

Acidez total: 5,0 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°-26°C

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés.

Fecha de embotellado: Agosto 2022

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 7 años

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

COSECHA 2018

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 más bajas de lo normal durante diciembre y los primeros días de enero. En Casablanca se observaron temperaturas más bajas que en un año más normal, por lo que la cosecha se dejó esperar hasta entrado mayo, esperando la acidez necesaria para lograr un buen balance. Se obtuvieron vinos con un grado alcohólico algo superior, pero con muy buen equilibrio.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl