

# NECTARIA



## Riesling 2015

VALLE DE CURICO

**COSECHA:** 2015

**TIPO DE VINO:** Vino de cosecha tardía

**D.O.:** Valle de Curicó

**VARIETADES:** 100% Riesling

**FECHA DE VENDIMIA:** 11 de mayo

**BOTELLAS PRODUCIDAS:** 2.150

### ELABORACIÓN

**Prensado:** Racimo entero

**Tipos de fermentación:**

Fermentación Alcohólica: 100% en barricas de roble francés.

**Tiempo de fermentación:** 22 días

**Temperatura de fermentación:** 18°C

**Crianza:** 24 meses en barricas de roble francés de dos o más usos.

**Fecha de Embotellado:** septiembre 2017

### DATOS TÉCNICOS

**Grado Alcohólico:** 14,5% vol.

**pH:** 3,1

**Acidez total:** 7,4 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

**Azúcar residual:** 87 gr/L

**Información sobre alérgenos:** Contiene Sulfitos.

**Conservado en buenas condiciones**

**mantendrá su potencial dentro de los próximos:** al menos 10 años

**FORMATOS DISPONIBLES:** 37,5 cl.

### NOTA DE CATA

Este vino elaborado con uvas deshidratadas por el hongo Botrytis Cinerea adquiere un hermoso color oro viejo, un aroma elegante, licoroso y un paladar denso e intrigante, con mil sabores de miel, de flores y de especias.

### COSECHA 2015

La vendimia 2015 se mostró extensa y abundante. Tuvo un inicio temprano debido las altas temperaturas de febrero y se desarrolló lentamente a la espera de la madurez técnica, llegando a prolongarse hasta inicios de mayo. Durante los meses de enero, febrero y marzo, el calentamiento aumenta y se declara la presencia del niño, pero con anomalías de temperatura que no sobrepasan las siete décimas de grado. Para el trimestre Abril-mayo-junio hemos tenido un escenario de niño más bien débil, que ha sido catalogado como neutral. El valle de Curicó no fue la excepción con respecto a las altas temperaturas de verano, que, en suma, fueron levemente superiores a las registradas la temporada pasada. Hacia el final de la temporada, las condiciones de temperatura, humedad y carga frutal facilitaron la implantación de Botrytis de muy buena calidad. Los vinos obtenidos son elegantes con un gran balance entre acidez y azúcar.

**Precipitaciones jun 2014 - may 2015:** 687,5 mm



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

## HISTORIA

La historia de este vino se remonta a 1997, cuando nos percatamos de que en el viñedo de San Agustín entraba un ataque de podredumbre noble a las viñas de Riesling. Decidimos intentar lograr un vino de cosecha tardía de gran elegancia, innovando en Chile con el uso de la variedad Riesling que aporta notas frescas y minerales que ayudan a balancear el dulzor, manteniendo la delicadeza y la elegancia.

Éste vino sólo se realiza en vendimias seleccionadas, cuando las condiciones climáticas nos permiten tener una entrada de Botrytis al viñedo que logre desembocar en una podredumbre noble.

## VIÑEDOS

### VIÑEDO SAN AGUSTIN

- Ubicación: Sector de Casablanca, Molina, Valle de Curicó Andes.
- Coordenadas: 35°04'18" S  
71°16'31" O
- Elevación: 232 metros sobre el nivel del mar
- Distancia desde Los Andes: 13 Kilómetros
- Superficie: 1,7 ha
- Fecha de plantación: 1988
- Marco de plantación: 2,5 m. x 1,2 m., dando 3.333 plantas por hectárea.
- Sistema de conducción: Espaldera
- Producción: 1 kilo por planta

**Suelo:** El suelo tiene textura franco arenosa con un alto porcentaje de piedras de diferentes tamaños. Su pH es moderadamente ácido con bajos contenidos de materia orgánica, son suelos de baja fertilidad.

**Climatología:** La zona tiene un clima subhúmedo, cálido y de noches muy frías, según sus índices bioclimáticos. La influencia de la cordillera de los andes se hace sentir durante las noches, bajando la temperatura hasta casi el punto de congelación.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

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