

NECTARIA



Riesling 2008

VALLE DE CURICÓ

ORIGEN

Para elaborar este vino tan particular se necesita conjugar la climatología, las condiciones del suelo de cultivo, la expresión de una variedad en particular y la cultura vitivinícola aprendida durante generaciones.

Únicamente los años en que las condiciones climáticas permiten el desarrollo de la botrytis cinerea en una de las variedades más sensibles al hongo, como es la variedad Riesling, podemos vinificar las uvas afectadas. La gran concentración de azúcar y ácidos al fermentar en barricas, generan un vino de gran complejidad y equilibrio, que satisface a los paladares más exigentes.

VARIETADES: 100% Riesling

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 5 de Mayo al 3 de Junio

ORIGEN: Valle de Curicó

NOTA DE CATA

A lo largo de estas semanas, el noble hongo de la Botrytis, ha pasificado y ennoblecido los granos de la uva. Así, el vino elaborado posteriormente 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.

GASTRONOMÍA

Especialmente elaborado para acompañar postres dulces.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% Ph: 3,0

Acidez total: 8,6 grs./l (tartárico) AR: 81 grs./l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: ---

Tiempo de fermentación: 20 días

Temperatura fermentación: 17 °C

CRIANZA

Envejecido en barricas de roble francés (50% madera nueva) durante 14 meses.

Fecha de embotellado October 2009



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CLIMATOLOGÍA

2008 fue un año que podemos calificar como cálido. Tanto la primavera como el verano se caracterizaron por ser muy secos y con temperaturas ligeramente superiores a lo normal, por ello las uvas llegaron a la bodega en un perfecto estado sanitario.

La escasa pluviometría y las temperaturas elevadas durante la época de maduración provocaron que las plantas evapotranspiraran más de lo normal, exigiendo riegos más prolongados para mantener las tasas normales de hidratación y fotosíntesis que inciden directamente en el desarrollo de aromas y pigmentos de las pieles además de la deshidratación de las bayas. También debido a estas condiciones, se definió un menor tamaño de las bayas, lo que conlleva una cosecha pobre en cantidad pero rica en calidad. Los vinos fueron concentrados, de gran pigmento y estructura.

SUELO

Suelos específicos de la subregión: El suelo tiene textura franco arcillosa, con profundidad efectiva de 2 m. Su pH es de 5,9 – moderadamente ácido

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2009 - 90 Puntos, Mesa de Cata La Cav 2017 - Chile

Añada 2009 - Medalla de Oro, Wine Magazine Called Varldens Viner 2015 - Suecia

Añada 2009 - 94 Puntos, Guía Peñín 2014 - España

Añada 2009 - Medalla de Oro, Decanter Awards 2014 - UK

Añada 2009 - Regional Trophy, Decanter Awards 2014 - UK

Añada 2009 - 91 Puntos, Descorchados 2013 - Chile



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl