

# NECTARIA



## Riesling 2009

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 8 de Mayo al 11 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: 8,5 grs./l (tartárico) AR: 77 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 Noviembre 2010



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

## **CLIMATOLOGÍA**

El 2009 se caracterizó por su excelente climatología, con ausencia completa de lluvias, la cual cosa nos permitió determinar la fecha de cosecha en función de la madurez deseada. Con una primavera sin heladas que pudieran afectar al viñedo y con ausencia de nieblas matinales hasta bien entrado el otoño por lo que contamos con uvas completamente sanas. El caluroso verano hizo adelantar la vendimia una semana.

## **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](http://www.migueltorres.cl)