

NECTARIA



Riesling 2010

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 15 al 30 de Mayo

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: 2,7

Acidez total: 8,7 grs./l (tartárico) AR: 95 grs./l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: ---

Tiempo de fermentación: 22 días

Temperatura fermentación: 18°C

CRIANZA

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

Fecha de embotellado Marzo 2013



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CLIMATOLOGÍA

Esta vendimia se ha caracterizado por ser uno de los años más frescos y secos de las últimas décadas, completamente influenciado por el fenómeno de la "niña". Las condiciones de temperatura del aire fueron más frías, influenciando directamente en las precipitaciones, apareciendo un déficit importante que predominó gran parte del año. Tuvimos una primavera muy fresca, con heladas tempranas en septiembre. Después en Noviembre, durante la floración, el poco sol, el ambiente frío y las fuertes brisas potenciaron los problemas de cuaja de las variedades más sensibles.

El desarrollo de la planta y de la fruta se hizo en condiciones de baja humedad, ausencia completa de lluvias, por lo que sumado a las frescas temperaturas, condujo a un estado sanitario de las uvas espectacular y a una madurez tranquila y relajada, sin sobresaltos hasta el verano, en donde nos sorprendió un terremoto de 8,8° Richter, afortunadamente sin uva en la bodega.

La vendimia fue tranquila y sin prisas. El estado óptimo de madurez se fue alcanzando paulatinamente variedad a variedad en una cosecha de pocos kilos pero de mucha calidad.

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