

# Ándica



## Pinot Noir 2019

VALLE DEL MAULE

**VARIEDADES:** Pinot Noir

**FECHA DE VENDIMIA:** Desde el 5 al 12 de abril

**D.O.:** Valle del Itata

### NOTA DE CATA

Aroma intenso y elegante, con elementos de cereza y especias. El paladar es delicado y fresco.

### GASTRONOMÍA

Ideal con pescado, carnes de caza y salsas de champiñones.

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,4

Acidez total: 5,9 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 1,1 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Maceración Total: 8 días

Tipo de fermentación: Alcohólica y Maloláctica

Tiempo de Fermentación: 6 days

Temperatura de Fermentación: 24°C

Fecha de Embotellado: Abril 2020

Crianza: 100% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos por 8 meses.

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 7 años

### HISTORIA

Miguel Torres Ándica se hace bajo la visión de honrar la expresión natural y la biodiversidad del país que nos recibió hace 40 años. Este vino 100% orgánico certificado se elabora con el máximo respeto por los ecosistemas chilenos donde cultivamos nuestras uvas, desde el norte hasta la Patagonia, con un enfoque sostenible de la agricultura y conscientes del cambio climático.

### VINTAGE 2019

La cosecha 2019 ha do una temporada tranquila, con precipitaciones por debajo de lo normal, pero con climas que han favorecido la cosecha en general. Los blancos están elegantes, ricos en boca, con acidez levemente inferior al 2018 y menos carácter herbal. Los tintos presentan alcoholes moderados, con más volumen en boca y mejor madurez fenólica. En general, el 2019 se considera un BUEN AÑO para Pinot Noir.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

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