

Ándica



Pinot Noir 2021

VALLE DEL MAULE

VARIEDADES: Pinot Noir

FECHA DE VENDIMIA: Del 24 de Marzo al 1 de Abril

D.O.: Valle del Maule Costa

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. Servir a 14°

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5,1 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 1,6 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Maceración Total: 15 días

Fermentación alcohólica con levadura nativa en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica 50% en barricas de roble francés de tercer o más usos, 50% acero inoxidable.

Tiempo de Fermentación: 7 días

Temperatura de Fermentación: 22°C a 24°C

Crianza: 50% En barricas de roble francés de tercer o más usos durante 8 meses, 50% acero inoxidable.

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 6 años

Fecha de Embotellado: Marzo 2022

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.

COSECHA 2021

La temporada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl