

Andica

Pinot Noir 2022

VALLE DEL MAULE

TIPO DE VINO: Vino Tinto
VARIEDADES: 100% Pinot Noir
FECHA DE VENDIMIA: Del 15 al 29 de marzo
D.O.: Valle del Maule Costa

NOTA DE CATA

Delicado color rojo rubí. Aromas intensos y elegantes, con elementos de cerezas y especies que recuerdan al sotobosque Maulino.

El paladar es fresco, delicado y elegante otorgando una excelente sensación de boca y un perfecto final.

GASTRONOMÍA

Ideal con pescado, carnes de caza y salsas de champiñones. Servir a 14°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol. pH: 3,58
Acidez total: 5,74 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
Azúcares residuales: 1,5 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 13 días

Fermentación Alcohólica: 6 días a 22°C con levadura nativas y 20% racimo entero.

Fermentación Maloláctica: 73% en barricas de roble francés neutro, 27% en acero inoxidable.

Crianza: 73% pasa 8 meses en barricas de roble francés neutro de 5 o más usos, el 27% en acero inoxidable.

Fecha de embotellado: Julio 2023

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

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

HISTORIA

Miguel Torres Andica 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 2022

La temporada de cosecha 2021-22 ha sido particularmente desafiante. Seguimos arrastrando la condición de mega sequía de los últimos años, lo que hace cada vez más complejo el panorama, ya no solo en viñedos de secano, sino que también en viñedos de riego en donde el agua ya no es suficiente para cubrir las necesidades del viñedo. Las condiciones durante primavera fueron mayormente benignas, con temperaturas normales, pero con algunas heladas en zonas cordilleranas y costeras, Estas condiciones determinaron estados fenológicos desiguales, por lo que hubo que seguir muy de cerca la evolución de la madurez. La temporada de cosecha fue mas cálida que 2021 y con menores producciones, determinada fuertemente por la falta de agua. Hubo que trabajar intensamente en bodega para recibir lotes más pequeños dada la desuniformidad de madurez en los campos. Los vinos la temporada de cosecha 2021-22 se muestran concentrados, con buen tanino y acidez correcta, exhibiendo un interesante balance entre frescor y madurez.



MIGUEL TORRES Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl