

# MILLAPOA



## Pais 2019

VALLE DEL BÍO - BÍO

**COSECHA:** 2019

**TIPO DE VINO:** Vino Tinto

**D.O.:** Valle del Bio Bio, Secano Interior

**VARIETADES:** 100% País

**BOTELLAS PRODUCIDAS:** 2.000

### NOTA DE CATA

En nariz se encuentra un sinfín de aromas que recuerdan el bosque chileno, infusiones y frutos silvestres. En boca es rustico, rugoso, marcado por la zaranda.

### GASTRONOMÍA

Charcutería, guisos, embutidos, arroces.

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico : 12,5 Ph: 3,7

Acidez Total: 5,0 grs. /L (as tartaric) AR: 1 gr. /L.

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 16 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en lagar de raulí.

Despallado de manera ancestral con zaranda.

Tiempo de fermentación: 11 días, con levadura nativa.

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: Huevo de concreto durante 12 meses.

Fecha de Embotellado: Junio 2020

Información sobre Alérgenos: Contiene Sulfitos.

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años

### COSECHA 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.



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

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

# MILLAPOA

## País 2019

VALLE DEL BIO BIO

### HISTORIA

Millapoa es una cápsula en el tiempo. Sus viñedos centenarios ubicados en el valle del Bío Bío son testigos de una historia que comenzó hace más de 100 años y que queremos contar hoy. En los inicios siglo XIX los agricultores que trabajaban incansablemente esta tierra encontraron en el río su gran aliado, solo él les permitía llegar a los pueblos más cercanos a comercializar su vino, su gran tesoro. Mantener el legado de las tradiciones eso que nos hace sentir singulares. Cada racimo de uva País es reflejo de la experiencia de los que comenzaron esta senda y que hoy no están con nosotros.

### VIÑEDOS

El viñedo está ubicado en la ribera sur del río Bio Bio, en la localidad de Millapoa y cuenta con más de 100 años de edad. Sus coordenadas son dos laderas de exposición norte y nor-este. Estas viñas representan la viticultura especial de la zona, con podas más elevadas que en Itata, por ejemplo, ya que el riesgo de heladas es mayor.

### VIÑEDO MILLAPOA

Ubicación:	Sector de Millapo, Nacimiento, Valle del Bio Bio.
Coordenadas:	37°23'33"S 72°40'39"O
Elevación:	90 metros sobre el nivel del mar
Distancia desde la costa:	50 Kilómetros
Superficie:	4 ha
Fecha de plantación:	Indeterminada
Marco de plantación:	Variable
Sistema de conducción:	Vaso
Producción:	0,5 a 1 kilos por planta

**Suelo:** Suelos son de origen granítico, con diferentes contenidos de arcilla. Hay una gran diversidad de granitos. De textura franco limosa a franco arenosa y profundidades mayores al metro. La topografía es ondulada, dando diferentes grados de exposición. Suelos de muy baja fertilidad.

**Climatología:** clima mediterráneo frío con estaciones bien definidas. Precipitaciones de alrededor de 1.000 mm concentrados en los meses de invierno.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

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