

MILLAPOA



País 2020

VALLE DEL BÍO - BÍO

TIPO DE VINO: Vino Tinto
D.O.: Valle del Bio Bio, Secano Interior
VARIETADES: 100% País
FECHA DE VENDIMIA: 26 de Marzo
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 Alcoholico : 12,5 Ph: 3,68
Acidez Total: 3,57grs./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.
Despalillado de manera ancestral con zaranda.
Tiempo de fermentación: 11 días, con levadura nativa.
Temperatura de fermentación: 22°C
Crianza: Huevo de concreto durante 14 meses.
Fecha de Embotellado: Septiembre 2021
Información sobre Alérgenos: Contiene Sulfitos
Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2020 : 92 pts - Vinous Media (ARGENTINA)
Añada 2019 : 92 pts - Tim Atkin (UK)
91 pts - Wine Advocate (USA)
94 pts - Descorchados (CHILE)



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl

MILLAPOA

País 2020

VALLE DEL BIO BIO

COSECHA 2020

La prolongada escasez hídrica que ha afectado a gran parte del país, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre de 2019, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia. En el caso de Bio Bio se vivió un verano más cálido de lo normal, lo que se nota en la rápida maduración de la Uva, lo que nos apuró a cosechar más temprano para mantener la acidez.

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.