

MILLAPOA



País 2020

VALLE DEL BIO - BIO

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 Alcohólico : 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