

MILLAPOA



País 2022

VALLE DEL BIO - BIO

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle del Bio Bio

VARIEDADES: 100% País

FECHA DE VENDIMIA: 31 de Marzo

BOTELLAS PRODUCIDAS: 4.328

NOTA DE CATA

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

GASTRONOMÍA

Charcutería, guisos, embutidos, arroces. Servir entre 14° y 16°

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico : 13,0 Ph: 3,62

Acidez Total: 4,4 grs./L (Tartárica) AR: 1,07gr./L.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 21 días en fudre de raulí chileno. Despalillado de manera ancestral con Zaranda.

Fermentación Alcohólica: 10 días con levaduras nativas.

Fermentación Maloláctica: Espontánea, en huevo de concreto.

Crianza: En huevo de concreto durante 14 meses

Fecha de embotellado: Junio 2023

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

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2020 : 92 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

91 pts - Descorchados (CHILE)

92 pts - Tim Atkin (UK)

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 202

VALLE DEL BIO BIO

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.

Precipitaciones junio 2021- mayo 2022: 424,6mm

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 Millapoa, 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

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl