

MIGUEL TORRES ALMADO

BLEND 2022

MAULE VALLEY



TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIEDADES: 77% Cot Rouge (Malbec) / 15% Cariñena- / 5% Touriga Nacional / 3% Carmenere

FECHA DE VENDIMIA: Cot: 30 de marzo / Cariñena: 8 de abril / Carmenere: 6 de abril / Touriga Nacional: 9 de abril

NOTA DE CATA

Vino complejo y novedoso. De color rojo rubí con intensa capa violeta, en nariz presenta una amplia gama de aromas, desde frutos del bosque frescos hasta hierbas e infusiones, lo que le otorga una interesante complejidad. En la boca es estructurado, con taninos granulares y una exquisita acidez que nos presenta la faceta más elegante de los viñedos de secano. Un blend vanguardista, con aporte mayoritario de Cot Rouge, apoyado por cepas de la península ibérica como son Cariñena y Touriga nacional, que aportan frescor y cierta rusticidad al ensamblaje.

GASTRONOMIA

Acompañamiento ideal de cortes parrilleros con ricos toques grasos, potenciando los sabores afrutados, notas de hierbas dulces y el sutil ahumado de este gran vino. Servir entre 14°C y 16°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14°.

pH: 3,2

Acidez Total: 6,0 gr/L

Azúcar: 1,5 gr/L

ELABORACIÓN

Todas las variedades son vinificadas por separado, con levaduras nativas.

Tiempo de Maceración: 25 días

Fermentación Alcohólica: 10 días a 24°C

Fermentación Maloláctica: 100% en barricas de roble francés neutras, de 5 o más usos.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés neutras, de 5 o más usos. 11% barrica nueva.

Fecha de embotellado: Mayo 2024

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 15 años

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos



Almado

COSECHA 2023

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.

HISTORIA

“Almado es una selección de parcelas específicas de nuestro viñedo regenerativo de Huerta de Maule. La idea detrás del vino es la expresión de las mejores características que otorgan cada una de las variedades seleccionadas en un ensamblaje en donde se potencia la expresión del antiguo viñedo de secano”.

VIÑEDOS

Almado proviene del viñedo Huerta de Maule, ubicado en el sector del mismo nombre en el Valle del Maule.

VIÑEDO HUERTA DE MAULE

- **Ubicación:** Sector de Huerta de Maule, Valle del Loncomilla, Valle del Maule.
- **Coordenadas:** 35°39'58"S
71°58'49" O
- **Elevación:** 160 metros sobre el nivel del mar
- **Distancia desde la costa:** 56 Kilómetros
- **Superficie:** 7,44 ha
- **Fecha de plantación:** 2009, injertos sobre País de 1930.
- **Marco de plantación:** 2,2 x 1,2; 3.272 plantas por ha
- **Sistema de conducción:** Vaso
- **Producción:** 1,5 a 2 kilos por planta

SUELO

Los suelos son de origen granítico, con transición de maicillo a arcilla roja, con gran cantidad de limo y arenas. Encontramos tres series de suelo en nuestro campo que se diferencian principalmente por la profundidad efectiva del primer perfil del suelo y el contenido variable de gravas, arcillas y arenas. El pH es ácido y la fertilidad baja, lo que permite una expresión adecuada de vigor de las plantas.

CLIMATOLOGÍA

Clima mediterráneo cálido con estaciones bien definidas. Precipitaciones de alrededor de 400 a 600mm concentrados en los meses de invierno. Esta agua es de vital importancia ya que determina la producción del año en estos viñedos de secano. Las noches son frías, proporcionando la oscilación térmica necesaria para obtener una óptima madurez de esta cepa.





PUNTUACIONES

Añada 2018 : 92 pts. Descorchado (CHILE)

Almado