

CORDILLERA

de los Andes®

Pinot Noir 2023

VALLE DEL MAULE COSTA



TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

FECHA DE VENDIMIA: Del 7 al 25 de Marzo.

BOTELLAS PRODUCIDAS: 6.350

NOTA DE CATA

Delicado color rojo rubí. Aromas intensos y elegantes, con elementos de cerezas y especies que recuerdan al sotobosque Maulino.

El paladar es fresco, delicado y elegante otorgando una excelente sensación de boca y un perfecto final.

GASTRONOMÍA

Ideal con pescado, carnes de caza y salsas de champiñones. Servir a 14°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol. pH: 3,4

Acidez total: 5,3 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azucares residuales: 1,9 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 14 días

Fermentación Alcohólica: 8 días a 22°C con levadura nativas y 20% racimo entero.

Fermentación Maloláctica: 100% en barricas de roble francés neutro.

Crianza: 100% pasa 12 meses en barricas de roble francés neutro de 5 o más usos.

Fecha de embotellado: Febrero 2025

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 6 años

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2023

El período de cosecha para nosotros comenzó el 6 de febrero y terminó el 26 de abril, durando 80 días. Esta cosecha se presentó con temperaturas superiores a lo normal en gran parte del país y con mayores precipitaciones que la temporada anterior 2022, aun siendo considerada como un año seco, en donde persiste el déficit hídrico general o mega sequía, especialmente en la zona centro-sur (Maipo a Itata). En años muy calurosos y secos como estos, un desafío significativo es alcanzar la madurez lo más lentamente posible, perdiendo la menor acidez y evitando la deshidratación. Las fechas de cosecha son críticas. Para los viñedos de secano (sin riego), fue esencial mover los suelos para que se capturara la mayor humedad posible de las lluvias de invierno y primavera. Así, las plantas llegaron mejor preparadas, en mejor forma al final de la temporada, y toleraron mejor las altas temperaturas. La gestión del riego fue crítica en los viñedos irrigados, evitando que la planta sufriera temperaturas muy altas y permanentes. Los vinos de esta temporada reflejan las condiciones mencionadas, exhibiendo un grado alcohólico moderadamente mayor y acideces algo más bajas que en años considerados frescos.

Precipitaciones jun 2022-may 2023: 475 mm



MIGUEL TORRES
Pioneer in Chile since 1979
Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

CORDILLERA

de los Andes®

Pinot Noir 2023

VALLE DEL MAULE COSTA

HISTORIA

Tiene su origen en la Parcela Las Lomas, ubicada en la región del Maule Costa, a tan solo 21 kilómetros de Océano Pacífico. Esta cercanía con el Océano Pacífico, determina un microclima fresco que permite una pausada y equilibrada maduración del Pinot Noir, que junto a suelos con gran presencia de piedras metamórficas o esquistos, nos permite lograr vinos de excelente expresión varietal y gran personalidad.

VIÑEDOS

El viñedo de empedrado se encuentra en la localidad del mismo nombre, en la zona costera del valle del Maule, a 28 kilómetros de la ciudad de Constitución.

VIÑEDO LAS LOMAS

Ubicación:	Empedrado, Valle del Maule costa
Coordenadas:	35°34'01"S 72°17'26"O
Elevación:	250 metros sobre el nivel del mar.
Distancia desde la costa:	21,5 Kilómetros
Superficie:	15 ha
Fecha de plantación:	2016
Marco de plantación:	1,7m. x 1m dando 5.900 plantas por hectárea
Sistema de conducción:	Espaldadera
Producción:	2 kilo por planta

Suelo: Los suelos base son conocidos en Chile como "piedra laja" y en Cataluña como "licorella". Este tipo de suelo tiene drenaje rápido lo que permite la restricción de agua durante la época de maduración controlando el vigor. Existe una gran variabilidad de suelos, desde piedra pizarra hasta suelos con ausencia de piedras. Hemos sectorizado el viñedo de acuerdo con esta variabilidad para obtener diferentes expresiones de vino para lograr un complejo cupage final.

Climatología: El Viñedo se encuentra ubicado a 25 km del Océano Pacífico. Durante la época de maduración la influencia marítima regula las temperaturas y evita valores extremos. Entre invierno y primavera, esta cercanía al mar puede ocasionar heladas importantes. La alta radiación solar de la zona, incrementada por el color oscuro de la laja y la alta oscilación crea condiciones para obtener vinos de moderada graduación alcohólica, gran acidez y excelentes aromas.



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979
MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl