



ESCALERAS DE EMPEDRADO

Pinot Noir 2023

EMPEDRADO

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Empedrado

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

FECHA DE VENDIMIA: Del 4 al 7 de Marzo

BOTELLAS PRODUCIDAS: 1.304

NOTA DE CATA

Color rojo cereza, delicado, de poca capa, como debe ser esta variedad de uva. Aroma intenso, elegante. Muestra notas de guinda acida, rosa, mosqueta, sotobosque, setas y musgo, que nos llevan a los bosques del litoral chileno, el amanecer y la tenue y lejana brisa del mar.

La boca es equilibrada, fresca, mineral. Sorprende con notas saladas, de piedra laja y grafito, terminando con un final largo, elegante, refrescante y distinto. Vino con personalidad que invita a descubrir los secretos del maridaje.

GASTRONOMÍA

Hongos silvestres, conejo estofado y liebre, ganso confitado.

Servir entre 14° a 16°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13% vol.

pH: 3,6

Acidez total: 4,65 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,57 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/150cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 12 días

Fermentación Alcohólica: 5 días a 22°C con levadura nativas y 20% racimo entero.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés neutras

Fecha de embotellado: Octubre 2024

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

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2021: 95 pts - Descorchados (CHILE)

94 pts - Tim Atkin (UK)

93 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

Añada 2019: 94 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

Añada 2018: 94 pts - Tim Atkin (UK)

92 pts - James Suckling (USA)

95 pts - Wine Advocate (USA)

94 pts - Descorchados (CHILE)

Añada 2015: 94 pts - Wine Advocate (USA)

93 pts - James Suckling (USA)

96 pts - Tim Atkin (UK)

Añada 2014: 95 pts - Tim Atkin (UK)

94 pts - Wine Advocate (USA)

94 pts - Descorchados (CHILE)



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl



ESCALERAS DE EMPEDRADO

Pinot Noir 2023

EMPEDRADO

COSECHA 2023

El período de cosecha para nosotros comenzó el 6 de febrero y finalizó el 26 de abril, con una duración de 80 días.

En términos climáticos que estamos frente a una cosecha con temperaturas por sobre lo normal en gran parte del país y con mayores precipitaciones que la temporada 2022 anterior pero considerado un año seco donde se mantiene el déficit hídrico general o mega sequía.

Uno de los aspectos más relevantes de esta temporada fueron los mega incendios, provocados por cero precipitaciones, en la zona central desde fines de primavera y en la región sur desde diciembre, junto con temperaturas anormalmente altas.

En años como estos, un desafío importante es alcanzar la madurez lo más lentamente posible, perdiendo acidez mínima y evitando la deshidratación. El gran desafío es mantener el equilibrio y manejar la canopia, el riego y las fechas de cosecha son críticos. El manejo del riego fue crítico en los viñedos de regadío, evitando que la planta sufriera un estrés hídrico muy alto y permanente.

Los resultados de los vinos este año fueron mejores de lo esperado, dadas las condiciones climáticas extremas. En general, fue un año de alcohol moderado a alto pero sin demasiados extremos. Las acideces fueron en general más bajas que en otras temporadas. En todas las localidades de esta zona las temperaturas máximas y la acumulación de grados día fueron superiores a las dos cosechas anteriores. Sin embargo, la zona más afectada por las altas temperaturas y las olas de calor fue el interior del Valle del Maule, donde incluso la acumulación de grados día fue superior a la de la temporada 2020, considerada muy cálida.

Desde hace más de 15 años, el cambio climático en Chile ha producido cambios en el clima, especialmente en la temperatura del mar, lo que determina la capacidad de evaporación del agua, la formación de nubes y, finalmente, las precipitaciones en el continente. Esta temporada tuvimos la presencia de LA NIÑA, caracterizada por el enfriamiento de las temperaturas del océano Pacífico, lo que hace que el aire sea más seco y denso, produciendo mega sequía. En empedrado tuvimos 16 eventos de heladas y donde las temperaturas mínimas alcanzaron los -6°C.

Precipitaciones jun 2022-may 2023: 475 mm

HISTORIA

Escaleras de Empedrado es el vino de más alta gama de Miguel Torres y quizás el proyecto más ambicioso de la familia Torres. Nace a partir del hallazgo, después de una muy intensa búsqueda, de suelos con gran presencia de pizarras en la zona costera del Valle del Maule, específicamente en la localidad de Empedrado.

Quisimos hacer un Pinot Noir de excelencia, que refleje su origen, con personalidad propia, muy diferenciable del resto de los Pinot chilenos. Buscamos una gran expresión aromática de sotobosque, setas, ciertos toques especiados y una fruta presente pero muy complejizada. El vino muestra gran nervio, dado por su buena acidez producto de la condición de clima y suelo de empedrado.

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 EMPEDRADO

Ubicación:	Empedrado, Valle del Maule costa
Coordenadas:	35°34'01"S 72°17'26"O
Elevación:	250 a 500 metros sobre el nivel del mar, dependiendo de la posición en las terrazas
Distancia desde la costa:	21,5 Kilómetros
Superficie:	15 ha
Fecha de plantación:	2008
Marco de plantación:	Variable, depende de las terrazas. 2.500 plantas por hectárea
Sistema de conducción:	Gobelet
Producción:	1 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 a 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