

LOS INQUIETOS



Field Blend 2022

VALLE DEL MAULE COSTA

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle del Maule Costa

VARIEDADES: Field blend con predominancia de Malbec

FECHA DE VENDIMIA: 14 de marzo

NOTA DE CATA

Vino de color violeta intenso con capas rubí. En la nariz se expresan con gran intensidad aromas muy complejos con notas a hierbas, frutos rojos frescos, especias y algo de mentol que van evolucionando en la copa. En boca presenta una gran y elegante estructura, excelente volumen y acidez lo que le confiere un placentero y largo final. Es un vino particular, que representa la singularidad de su viñedo con un gran sentido de lugar.

GASTRONOMÍA Y TEMPERATURA DE SERVICIO

Excelente con carnes rojas a la parrilla. Servir entre 16 a 18°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5°

pH: 3,51

Acidez total: 5,29 gr/L

Azúcar residual: 1,6 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 22 días

Fermentación Alcohólica: 7 días a 24°C con levadura nativas.

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

Crianza: 18 meses en fudre de roble alemán de dos o más usos.

Fecha de embotellado: Octubre 2024

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

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2022: 97 pts - Tim Atkin (UK)

95 pts - Vinous Media (Argentina)

92 pts - Decanter (UK)

Añada 2021: 96 pts - James Suckling (USA)

95 pts - Vinous Media (Argentina)

95 pts - Wine Advocate (USA)

92 pts - Decanter (UK)

Añada 2020: 95 pts - James Suckling (USA)

92 pts - Vinous Media (Argentina)

91 pts - Wine Spectator (USA)



LOS INQUIETOS

Field Blend 2022

VALLE DEL MAULE COSTA

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 más 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: 307,6 mm

HISTORIA

En Miguel Torres nos caracterizamos por nuestra curiosidad. Constantemente estamos pensando, ensayando, buscando viñedos y técnicas que nos permitan obtener vinos irrepetibles y de gran personalidad. Durante esta constante búsqueda nos vamos encontrando con vinos excepcionales que comúnmente terminan a modo de ensayo o parte de otros cupajes. Con la idea de poder mostrar estos vinos increíbles que van apareciendo es que nace la Línea Inquietos, vinos de calidad superlativa, con gran personalidad e irrepetibles. Inquietos 01 2019 da el inicio a esta aventura con un vino elaborado a partir de uvas provenientes de un antiguo viñedo en el secano costero del Valle del Maule que tiene la particularidad de haber sido plantado, ya en 1945, como un "field blend" en donde predomina la cepa Cot, con Cabernet Sauvignon y Romano o César en menores proporciones, y una variedad desconocida. Elaborado con levaduras nativas, mínima intervención y una larga crianza en fudres de roble alemán corre el cerco de lo posible en cuanto a la calidad de nuestros vinos.

VIÑEDOS

VIÑEDO LIMAVIDA

Ubicación: Sector quebrada de Limavida, Curepto, Valle del Maule

Coordinadas: 35°02'19" S
71°46'00" O

Elevación: 61 metros sobre el nivel del mar

Distancia desde los Andes: 38 Kilómetros

Superficie: 2,3 ha

Fecha de plantación: 1945

Marco de plantación: Variable

Sistema de conducción: Espaldera y vaso

Producción: 1,5 kilos por planta

Suelo: Suelos de origen granítico típicos del batolito costero. En superficie encontramos granito descompuesto trasportado en una matriz de textura franco-arcillosa, con buen drenaje y baja fertilidad.

Climatología: Templado cálido con lluvias invernales y gran humedad atmosférica, se caracteriza por ser un clima templado de verano seco, presentando temperaturas moderadas, casi sin heladas, donde las precipitaciones se concentran en invierno acumulando entre 400 y 900mm.