



## Cordillera Carignan VIGNO 2013

### Miguel Torres

Tradicional e renomada vinícola espanhola, Miguel Torres está no Chile desde 1979 e elabora este tinto exclusivamente a partir de uvas Carignan advindas de vinhedos sem irrigação (secano) e de mais de 50 anos de idade. Vinho delicioso, cheio de frescor, mostrando morangos, cerejas e folhas de tomate, além de toques florais e balsâmicos. Chama atenção pelo final mais profundo, com cativantes toques de frutas vermelhas ácidas. Equilíbrio é a palavra que o define. Vinhaço!

#### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

#### Terroir

**País** Chile  
**Região** Curicó  
**Produtor** Miguel Torres  
**Safra** 2013

#### Elaboração

**Uva** 100% Carignan  
**Teor Alcoólico** 14%  
**Amadurecimento** 12 meses em Carvalho francês (30% barrica nova e 70% barricas segundo ano)

#### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho rubi intenso  
**Olfativo** Aroma predominante de frutas vermelhas e negras, toques de pimenta, herbáceo, anis e outras especiarias  
**Gustativo** Encorpado, aromas intensos, estruturado, equilibrado, ótima persistência  
**Harmonização** Carnes grelhadas, carnes de caça, cabrito, risotos e massas no geral

#### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16°  
**Estimativa de Guarda** Pronto  
Ou + 10 anos

#### Miguel Torres

Em 1979, Miguel Torres teve a visão de investir no Chile, antes de qualquer outra vinícola europeia. Escolheu o Vale do Curicó, região que possui uma geografia parecida com as melhores zonas viníferas da Europa. Clima seco, solos perfeitos e livres de qualquer praga propiciam um ambiente saudável para o desenvolvimento das uvas. Hoje, a Miguel Torres produz alguns dos melhores e mais premiados vinhos do Chile. A bodega tem certificação internacional Fair Trade ("Comércio Justo") e seus produtos são reconhecidos no país e no mundo, e trabalha para manter a consciência ecológica durante todo o processo da vinificação.