



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	14/16º	Miguel Torres
Estimativa de Guarda	Pronto Ou + 10 anos	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.