

Ándica



Carmenere

VALLE DEL MAULE

VARIETADE S: 100% Carmenere

D.O.: Valle del Maule

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro. finos aromas frutales, con notas balsámicas y especiadas. Paladar elegante, aterciopelado y goloso, con una acidez jugosa que cierra en un final prolongado y placentero.

GASTRONOMÍA

Perfecto con carnes de ternera y buey. Responde a todos los retos, desde pescados hasta salsas especiadas. Servir a 17°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,64

Acidez total: 4,99 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 1,9 gr/L

ELABORACIÓN

Maceración Total :16 días

Tipos de Fermentación: Fermentación Alcohólica en acero inoxidable con levaduras nativas. Fermentación maloláctica en acero inoxidable.

Tiempo de Fermentación: 11 días

Temperatura de Fermentación: 24°C

Crianza: 100% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos por 8 meses.

Potencial de guarda: El vino bien conservado, mantendrá su potencial dentro de los próximos 5 a 7 años

HISTORIA

Miguel Torres Ándica se hace bajo la visión de honrar la expresión natural y la biodiversidad del país que nos recibió hace 40 años. Este vino 100% orgánico certificado se elabora con el máximo respeto por los ecosistemas chilenos donde cultivamos nuestras uvas, desde el norte hasta la Patagonia, con un enfoque sostenible de la agricultura y conscientes del cambio climático.

COSECHA 2021

La temporada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados.



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO