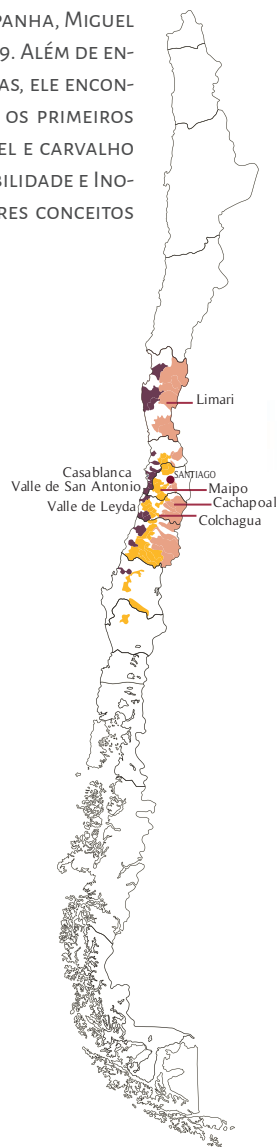


MIGUEL TORRES

PRESENTES EM MAIS DE 100 PAÍSES, MIGUEL TORRES CHILE CONSOLIDOU-SE NESTES 30 ANOS COMO UMA DAS PRINCIPAIS VINÍCOLAS PRODUTORAS DE VINHOS DE QUALIDADE NO CHILE, COM IDENTIDADE DOS PRODUTOS, RESPEITO AO MEIO AMBIENTE E COM RESPONSABILIDADE SOCIAL. APOIADO POR UMA HISTÓRIA E CULTURA DE VINHOS NA ESPANHA, MIGUEL TORRES CHEGOU AO VALE DO CURICÓ EM 1979. ALÉM DE ENCONTRAR EXCELENTES CONDIÇÕES CLIMÁTICAS, ELE ENCONTROU A POSSIBILIDADE DE INOVAR, SENDO OS PRIMEIROS A INCORPORAR TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL E CARVALHO FRANCÊS. COM COMÉRCIO JUSTO, SUSTENTABILIDADE E INOVAÇÃO, A VINÍCOLA MANTÉM EM SEUS PILARES CONCEITOS QUE MARCARAM A HISTÓRIA E PRODUÇÃO.

CHILE

A HISTÓRIA DA VITIVINICULTURA NO CHILE TEM MAIS DE 500 ANOS, COM A CHEGADA DOS ESPANHÓIS TRAZENDO CEPAS DA ESPÉCIE VITIS VINIFERA PARA PLANTAR E PRODUIZIR VINHOS. ESSE É UM PAÍS DE GEOGRAFIA MUITO PECULIAR, CUJA SINGULARIDADE É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA PARA ENTENDER O PAPEL DO CHILE NO MUNDO DO VINHO.



SANTA DIGNA ESTELADO ROSE

750ML

SANTA DIGNA ESTELADO É PRODUZIDO PELO MÉTODO TRADICIONAL, COM A SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM GARRAFA. PARA FAZER ESTE VINHO, UMA DAS VARIEDADES MAIS ANTIGAS DO CHILE, PLANTADA PELA PRIMEIRA VEZ NO PAÍS DURANTE O SÉCULO XVI, FOI RESGATADA. A PAÍS FOI CULTIVADA POR UM GRANDE NÚMERO DE PEQUENOS AGRICULTORES E FICOU ESQUECIDA E SUBESTIMADA DURANTE MUITO TEMPO. SÓ RECENTEMENTE FOI RECONHECIDA COMO UMA VARIEDADE CAPAZ DE PRODUIZIR VINHOS DE ALTA QUALIDADE.

País: CHILE

Região: VALE CENTRAL

DO: VALE DO MAULE

Tipo de Vinho: VINHO ESPUMANTE ROSÉ

Uvas: 100% PAÍS

Envelhecimento: 18 MESES EM CONTATO COM AS LEVEDURAS

Gradação Alcoólica: 12% VOL.

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: DE COR ROSA DELICADA, PERLAGE FINA E PERSISTENTE. NO AROMA PREDOMINAM NOTAS FRUTADAS (FRUTAS VERMELHAS E FRUTAS CÍTRICAS) E O PALADAR É FRESCO E SELVAGEM, CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE ANCESTRAL PAÍS.

HARMONIZAÇÃO

O VINHO PERFEITO PARA QUALQUER CELEBRAÇÃO. TAMBÉM COMBINA COM MARISCOS E PESCADOS.

KEY SELLING POINT

PRIMEIRO ESPUMANTE CHILENO PRODUZIDO DA CASTA PAÍS. NOMEADO O MELHOR ESPUMANTE DO MUNDO NA CATEGORIA DE VARIEDADES NÃO TRADICIONAIS (CAMPEONATO MUNDIAL DE CHAMPANHE E ESPUMANTE - 2016). NOMEADO O MELHOR ESPUMANTE NO CHILE 2012 E 2013 (DESCORCHADOS E WINE OF CHILE).

PONTUAÇÕES

92 PONTOS DESCORCHADOS - 2016

91 PONTOS (DESCORCHADOS - 2015)

90 PONTOS (MULHERES E VÍNO GUIDE - 2014)

- MELHOR ESPUMANTE DO MUNDO - CASTAS NÃO TRADICIONAIS - (CAMPEONATO MUNDIAL DE CHAMPANHE E ESPUMANTE - 2016)
- MELHOR ESPUMANTE DO CHILE (DESCORCHADOS 2012/2013)
- MEDALHA DE OURO (SIX NATION WINE CHALLENGE - 2017)



VALE DO MAULE



OUTRAS INFORMAÇÕES

TEMPO MACERAÇÃO:

TIPO DE FERMENTAÇÃO:

CHAMPENOISE

TEMPO FERMENTAÇÃO:

PRIMEIRA FERMENTAÇÃO 18 DIAS. SEGUNDA FERMENTAÇÃO 18 MESES EM GARRAFA.

TEMPERATURA FERMENTAÇÃO:

PRIMEIRA 17°C SEGUNDA 13°C

ENVELHECIMENTO EM GARRAFA:

PH:

3

ACIDEZ:

5,9 G/L (A. TARTÁRICO)

AÇÚCAR RESIDUAL:

6,0 G/L

POTENCIAL DE GUARDA:

FINCA:

SOLO:

METEOROLOGIA:

A SAFRA 2010 FOI UMA DAS MAIS ORIGINAIS QUE SE TEM REGISTRO, DEVIDO AO SEU COMPORTAMENTO ATÍPICO CLIMÁTICO E TECTÔNICO. ESTA SAFRA FOI CARACTERIZADA COMO UM DOS ANOS MAIS FRES-COS E SECO DAS ÚLTIMAS DÉCADAS, COMPLETAMEN-TE INFLUENCIADO PELO FENÔMENO “EL NIÑA”. AS CONDIÇÕES DA TEMPERATURA DO AR ERAM MAIS FRIOS, INFLUENCIANDO DIRETAMENTE A CHUVA, UMA ESCASSEZ IMPORTANTE APARECEU, QUE DOMINOU GRANDE PARTE DO ANO. TIVEMOS UMA PRIMAVERA MUITO FRESCA, COM GEADAS PRECOSES EM SETEMBRO. DEPOIS, EM NOVEMBRO, DURANTE A FLORAÇÃO, POUCO SOL, O AMBIENTE FRIO E BRISAS FORTES POTENCIALIZARAM OS PROBLEMAS DAS VARIEDADES MAIS SENSÍVEIS.

PLUVIOMETRIA:

TEMPERATURA: