

ESCALERAS DE EMPEDRADO PINOT NOIR 2014

Escaleras de é o vinho mais sofisticado de Miguel Torres e talvez o projeto mais ambicioso da família Torres. Nasceu da descoberta, após uma pesquisa muito intensa, de solos com grande presença de quadros negros na área costeira do Vale do Maule, especificamente na cidade de Empedrado.



VISUAL

Cor vermelho cereja



AROMA

Aroma intenso e elegante. Mostra notas de cereja azeda, rosa mosqueta, vegetação rasteira, cogumelos e musgo, que nos levam as florestas da costa chilena, ao amanhecer e a brisa marinha.



PALADAR

Equilibrado, fresco, mineral. Surpreende com notas salgadas, com final longo, refrescante e distinto.



CASTAS

100% Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 4 dias. Tipos de fermentação: fermentação alcoólica em pequenos lotes de 800 kg em aço inoxidável. Conjunto inteiro de 20%. Fermentação malolática em barricas de carvalho francês de segunda utilização. Tempo de fermentação: 7 dias. Temperatura de fermentação: 22 ° C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%

Estágio: 9 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 466 | EAN: 7804626930146