

MILLAPOA 2020

Millapoa é uma cápsula no tempo. Seus vinhedos centenários localizados no vale do Bío Bío são testemunhas de uma história que começou há mais de 100 anos e que queremos contar hoje. No início do século 19, os agricultores que trabalharam incansavelmente nesta terra encontraram no rio seu grande aliado, só ele permitiu que chegassem às aldeias próximas para comercializar seu vinho, seu grande tesouro. Manter o legado de tradições é o que faz a Miguel Torres Chile se sentir singular. Cada cacho de uva País é um reflexo da experiência de quem iniciou este caminho e que hoje não estão conosco.



VISUAL

Cor vermelha rubi
brilhante



AROMA

Ao nariz apresenta infinitos aromas que remetem aos bosques chilenos, com infusões e frutos silvestres.



PALADAR

Na boca é rústico,
persistente



CASTAS

100% País

PONTUAÇÕES

2019: 92 pontos – Tim Atkin; 91 pontos – Wine Advocate; 94 pontos – Descorchados. 2020: 92 pontos – Vinous Media

VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 16 dias. Fermentação: alcoólica em lagar de raulí. Desengace feio de forma ancestral, com peneira

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12,5%

Estágio: Estágio em ovos de concreto por 14 meses.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 487 | EAN: 8410113556943