

MILLAPOA 2022

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

De ligeira cor rosada pálida, delicada e sutil.



Aroma

No nariz há aromas infinitos que lembram a floresta, chilenas, infusões e frutas silvestres.



Paladar

Na boca é rústico, áspero, marcado pela peneira.



Castas

100% País

Vinificação

Tempo de maceração: 21 dias em raulí fudre chileno, desengace de forma ancestral com Zaranda.

Fermentação alcoólica: 10 dias com leveduras nativas

Fermentação Maloláctica: Espontânea, em ovos de concreto.

Informação técnica

Álcool: 13%

Estágio: Em ovo de concreto durante 14 meses.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 487 | EAN: 8410113556943