

MILLAPOA 2019

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

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 tanque de concreto por 12 meses.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 487 | EAN: 8410113556943

