

Miguel Torres

Issu de 100 % Carménère cultivé dans la célèbre vallée de Peumo , ce vin offre une expérience gustative marquée par la mûre, les herbes et les épices grillées.

MIGUEL TORRES
Pioneer in Chile since 1979
Chile



Cordillera de Los Andes Carmenere 2020

, Chili

Région et Vignobles

La **vallée de Peumo**, située dans la dénomination Valle del Cachapoal au cœur de la zone andine du Chili, est unanimement reconnue comme le terroir emblématique du Carménère. Ce climat **méditerranéen tempéré par l'influence des Andes et du fleuve Rapel** permet une maturation lente et complète, essentielle pour cette variété tardive.

Les **sols profonds, argileux et alluviaux** retiennent bien l'humidité, un avantage déterminant face à la sécheresse chronique observée ces dernières années. Sur ces parcelles à **rendements maîtrisés**, la vigne exprime pleinement le caractère fruité, épicé et velouté du Carménère.

Vinification

Le millésime **2020** a été marqué par une **saison chaude, des gelées printanières** et un **déficit hydrique prononcé**, entraînant une baisse des rendements mais une concentration remarquable des raisins. Les vendanges ont été avancées entre le **4 et le 17 mars**, avec une maturité optimale et une **acidité préservée**, contre toute attente.

La fermentation alcoolique s'est déroulée en **cuves inox à 24 °C pendant 15 jours**, suivie d'une **maceration de 20 jours** pour extraire couleur et structure. Une **fermentation malolactique complète** a été réalisée en barriques de chêne français.

L'élevage de **12 mois** combine **barriques françaises de deuxième usage (81 %)**, **foudres autrichiens (14 %)** et une touche de bois neuf (5 %), offrant une intégration subtile des arômes boisés et une structure harmonieuse. Le vin a été mis en bouteille en **mai 2022**.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Carménère

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

MIGUEL TORRES
Pioneer in Chile since 1979
Chile

Cordillera de Los Andes Carmenere 2020

Notes de Dégustation

- **Robe** : Pourpre profond aux reflets violacés, trahissant sa jeunesse et sa concentration.
- **Nez** : Parfums expressifs de fruits noirs mûrs (mûre, cassis), avec des touches d'eucalyptus, de laurier, de clou de girofle et de cuir, enrichis par des nuances de réglisse et de poivre noir.
- **Bouche** : Ample et veloutée, avec des tanins ronds et une belle densité en milieu de bouche. La finale persistante évoque le pain grillé et les épices, dans un ensemble équilibré et généreux.

Le saviez-vous ?

La gamme **Cordillera** incarne la quête de Miguel Torres pour révéler la meilleure expression d'un cépage dans son terroir chilien de prédilection. Le Carménère, redécouvert au Chili après avoir disparu en France, trouve à **Peumo** un environnement idéal pour exprimer toute sa complexité, grâce à une **maturité lente, une bonne amplitude thermique et un sol bien drainant**.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Agneau rôti aux herbes** : les épices et la texture du vin s'accordent aux saveurs aromatiques et au gras de la viande.
- **Côtes de porc grillées au barbecue** : la richesse du vin équilibre le sucré-fumé de la sauce.
- **Empanadas de bœuf aux olives et cumin** : un accord typé, entre épices et notes de cuir du vin.
- **Risotto aux champignons et huile de truffe** : une belle rencontre entre **terre et velours**.

91

Robert Parker (RP) : 91 Points (2020)

The peppery and spicy 2020 Cordillera Carmenere has pungent varietal aromas and flavors, good ripeness at 14% alcohol and good freshness and balance in the palate, where the tannins are fine-grained. 50,000 bottles produced. It was bottled in December 2019 after one year in barrels and foudres.