

Miguel Torres

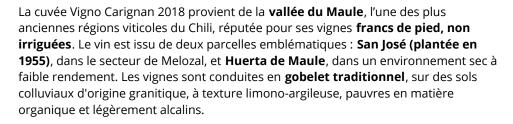
Issu de l'appellation VIGNO, ce vin audacieux associe concentration, finesse aromatique et élevage précis, pour une cuvée à fort potentiel de garde.



Cordillera de Los Andes Vigno Carignan 2018

Maule Valley, Chili

Région et Vignobles



Le climat est **méditerranéen chaud**, avec des températures de 30 à 35 °C en période de maturation, tempérées par des brises côtières venant du Pacifique. Cette **amplitude thermique favorise l'équilibre entre richesse et fraîcheur**, permettant aux raisins de Carignan de mûrir lentement tout en conservant tension et structure.



Le millésime 2018 a été marqué par une influence **La Niña**, avec des températures plus fraîches que la normale, prolongeant la maturation jusqu'à la fin avril. Ce cycle lent a permis une **excellente maturité phénolique**, propice à des vins de garde d'une grande pureté.

La fermentation alcoolique a été réalisée en cuves inox, suivie d'une maceration de 16 jours. La fermentation malolactique s'est déroulée à 100 % en barriques de chêne français, conférant au vin rondeur et complexité. L'élevage s'est poursuivi pendant 14 mois, réparti entre 7 % de fûts neufs, 30 % de barriques de deuxième usage et 63 % conservés en inox afin de préserver l'éclat du fruit. Le vin a été mis en bouteille entre février et avril 2021.



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Carignan







Cordillera de Los Andes Vigno Carignan 2018

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond, intense, opaque.
- **Nez** : Arômes floraux et fruités soutenus par des **notes toastées**, avec des nuances de **laurier et de menthe**.
- Bouche: Attaque généreuse, ampleur et structure. Les tanins sont présents mais mûrs, avec une longue finale équilibrée mêlant fraîcheur végétale et épices boisées.

Le saviez-vous?

VIGNO (pour Vignadores de Carignan) est une appellation collective unique au Chili, créée en 2009. Elle exige que les vins soient issus d'un minimum de 80 % de Carignan provenant de vignes non irriguées de plus de 30 ans, avec un élevage minimum de trois ans avant commercialisation. Miguel Torres fut l'un des membres fondateurs de ce projet, révélant dès 1996 le potentiel du Carignan chilien avec la première cuvée Cordillera Carignan. Aujourd'hui, VIGNO regroupe 14 producteurs engagés dans la valorisation du patrimoine viticole du Maule.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Confit de canard** : le gras et les arômes du plat se marient à merveille avec la fraîcheur et la structure du vin.
- Ragoût de bœuf aux herbes : le vin soutient la richesse du plat tout en ajoutant une belle tension.
- **Terrine de gibier** : la complexité aromatique du Carignan enrobe le caractère rustique et épicé.
- Cassoulet végétarien aux haricots blancs et champignons : un accord de terroir riche et équilibré.

Robert Parker (RP): 93 Points (2017)



The aromatic and expressive 2017 Vigno was produced with grapes from Melozal and Huerta de Maule. It has good ripeness, 14.5% alcohol and very good freshness that makes it vibrant and refreshing. It matured in French barriques, 34% of them new, for 14 months. It's still a little too oaky for my taste, perhaps a little more noticeable this year. 37,300 bottles produced. It was bottled in December 2019.



