

# MIGUEL TORRES, CONDE DE SUPERUNDA



## OMSCHRIJVING

---

Elegant aroma met hints van jam van zwart fruit (pruim, bosbes) en onderliggende tonen van geroosterd brood. Complex, vlezig en evenwichtig in de mond, met lange tonen van jam en tabak, wat leidt tot een aangename, heerlijke afdronk.

## VINIFICATION

---

Het sap heeft 30 dagen contact met de schillen, waardoor er een donkere kleur ontstaat. Daarna ontstaat een vergisting van 8 dagen. De wijn rijpt in Nevers eiken vaten gedurende 22 maanden.

## UNIQUE SELLING POINTS

---

- Conde de Superunda betekent 'boven de golven' en dankt zijn naam aan een Spaanse held die mensen redde tijdens de tsunami in Lima in 1746.
- Fairtradewijn.
- Een wijn die is ontstaan na jaren van experimenteren met verschillende druivenrassen.

## AWARDS

---

2013 - Descorchados 93/100 in 2025

## ADDITIONAL INFORMATION

---

Grape variety: Cabernet Sauvignon, Carmenère, Monastrell, Tempranillo  
Brand: Miguel Torres  
Land: Chili  
Area: Valle de Curicó  
Kleur: Rood  
Categorie: Wijn  
Flavor profile: Krachtig, Kruidig, Robuust  
Alcohol percentage: 13.5