



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.

VINIFICATIE

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.

VERKOOPARGUMENTEN

- 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

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Cabernet Sauvignon, Carmenère, Monastrell, Tempranillo
Merk: Miguel Torres
Land: Chili
Streek: Valle de Curicó
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Krachtig, Kruidig, Robuust
Alcohol percentage: 14.00