

SANTA DIGNA



Carmenère Reserva 2015

VALLE CENTRAL

VARIEDADES: 100% Carmenère

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 17 de Abril al 4 de Mayo

ORIGEN: Valle Central

NOTA DE CATA

Color cereza y finos aromas a mora, con notas balsámicas de eucalipto que culminan en un delicioso atisbo de mandarina. El paladar es elegante con taninos dulces que entregan matices de cuero y especias. La crianza en roble francés aporta agradables fondos tostados.

GASTRONOMÍA

Perfecto con las carnes de ternera y buey. Responde a todos los retos, desde los pescados hasta las salsas especiadas. Servir a 17 ° C.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% PH: 3.7

Acidez total: 4.7 grs. /l (tartárico) AR: 4,3 gr. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 21 días.

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura de fermentación: 26°C

CRIANZA

Roble Francés durante 6 meses.

Fecha de embotellado: Junio 2016



PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2011 - 90 Puntos, Descorchados 2013, Chile



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl