

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Chardonnay 2021

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Chardonnay

FECHA DE VENDIMIA: Del 20 de febrero al 22 de marzo

NOTA DE CATA

Este Chardonnay presenta un sutil y delicado color amarillo con atisbos verdoso, destacan en las frutas maduras y tropicales, recordando a frutas como el mango, damasco, y notas cítricas frescas. En boca presenta un gran equilibrio entre boca y acidez, presentando un final largo, fresco y delicado, un gran vino para disfrutar

GASTRONOMÍA

Servir a 10°C. Ideal con pescados al horno, así como el pavo y el pollo en salsas cremosas.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13% vol.

pH: 3,1

Acidez total: 6,6 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:1,4 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/37,5cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, sin maceración pelicular

Tipos de fermentación: Alcohólica

Tiempo de fermentación: 19 días

Temperatura de fermentación: 18°C

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Fecha de Embotellado: Enero 2021

Potencial de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o bien guardar por 3 a 5 años

COSECHA 2021

La añada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. En primavera aparecen heladas en el mes de octubre que bajaron los rendimientos en algunas variedades de viñedos en el Piedemonte de la cordillera de los Andes en el valle de Curico y Maule. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez lenta con buenas acideces, alcoholes moderados.



MIGUEL TORRES Chile

Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl