

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Chardonnay 2022

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Chardonnay

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 24 de febrero al 1 de Abril

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: 13,5% vol.

pH: 3,2

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

AR:1,7 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: Mayo 2022

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

COSECHA 2022

La temporada de cosecha 2021-22 comenzó el 20 de febrero en Miguel Torres Chile y ha presentado condiciones únicas, donde la escasez de agua es sin duda el factor más importante. Dentro de los aspectos favorables se encuentra en primer lugar la excelente condición fitosanitaria y calidad de las uvas, ausencia de heladas en primavera y la ausencia de precipitaciones durante cosecha y floración, permitiendo una gran oportunidad de cosecha, pudiendo obtener vinos blancos frescos y aromáticos y buena acidez en todos los tipos de vinos. En resumen, una gran y exitosa vendimia.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl