

# SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



## Carménère 2018

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Carménère

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 15 de Marzo al 3 de Mayo

### NOTA DE CATA

Color cereza, 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 fondos tostados.

### GASTRONOMÍA

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

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,8

Acidez total: 4,9 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:3,4 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/37,5cl/18,75cl

### ELABORACIÓN

Maceración total: 15 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 6 días

Temperatura de fermentación: 26°C

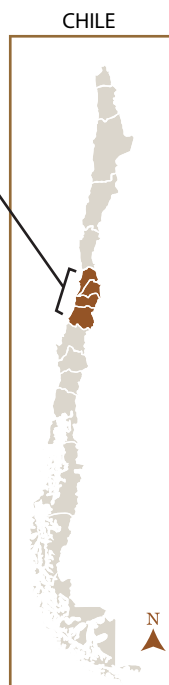
Fecha de Embotellado: Diciembre 2018

Crianza: 50% del vino, en barricas de tercer, o más usos, por 6 meses

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

### COSECHA 2018

La temporada 2017-2018 comenzó con un verano 2017 muy caluroso, luminoso y seco. La primavera 2017 fue tranquila con algo de pluviometría, buenas condiciones de temperatura y luminosidad, sin importantes incidencias de heladas. Avanzada la primavera y acercándonos al verano, creció la influencia del fenómeno de la niña, lo que implica un enfriamiento del océano pacífico, dando como resultado temperaturas algo más bajas de lo normal durante diciembre y los primeros días de enero. Tuvimos buenas condiciones de temperatura y luz durante la primavera seguida de un verano templado.



Valle Central



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl