

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES



Carménère 2022

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Carménère

FECHA DE VENDIMIA: del 28 de marzo al 2 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 para carnes de vacuno y cerdo, a su vez, responde a todos los retos, desde pescados hasta salsas especiadas. Servir a 17°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,7

Acidez total: 4,6 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:3 gr/L

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

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 15 días

Fermentación Alcohólica: 6 días a 24-26°C.

Fermentación Maloláctica: En acero inoxidable 100%.

Crianza: 50% En barricas de roble francés de tercer o más usos durante 6 meses.

Fecha de embotellado: Febrero 2023

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2022

La temporada de cosecha 2021-22 ha sido particularmente desafiante. Seguimos arrastrando la condición de mega sequía de los últimos años, lo que hace cada vez más complejo el panorama, ya no solo en viñedos de secano, sino que también en viñedos de riego en donde el agua ya no es suficiente para cubrir las necesidades del viñedo. Las condiciones durante primavera fueron mayormente benignas, con temperaturas normales, pero con algunas heladas en zonas cordilleranas y costeras, Estas condiciones determinaron estados fenológicos desiguales, por lo que hubo que seguir muy de cerca la evolución de la madurez. La temporada de cosecha fue mas cálida que 2021 y con menores producciones, determinada fuertemente por la falta de agua. Hubo que trabajar intensamente en bodega para recibir lotes más pequeños dada la desuniformidad de madurez en los campos. Los vinos la temporada de cosecha 2021-22 se muestran concentrados, con buen tanino y acidez correcta, exhibiendo un interesante balance entre frescor y madurez.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl