

# SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



## Carmenère Reserva 2016

VALLE CENTRAL

**VARIETADES:** 100% Carmenère

**ÉPOCA DE VENDIMIA:** Desde el 19 de Abril al 2 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: 3,9 gr. /l.

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 19 días.

Tiempo de fermentación: 6 días

Temperatura de fermentación: 27°C

### CRIANZA

Roble Francés durante 6 meses.

Fecha de embotellado: Junio 2017

### 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](http://www.migueltorres.cl)