

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon 2018

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 15 de Marzo al 30 de Abril

NOTA DE CATA

Color rubí, con reflejos de fuego. Exquisito aroma varietal, sobre ricos fondos de cuero y regaliz. El paladar se caracteriza por la sedosidad de los taninos y el elegante final de boca.

GASTRONOMÍA

Ideal con embutidos ahumados, las aves de caza, las empanadas, las parrilladas y los platos de carne. Servir a 18°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,1 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 1,9 gr/L

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

ELABORACIÓN

Maceración total: 20 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 6 días

Temperatura de fermentación: 24°-26°C

Fecha de Embotellado: Marzo 2019

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

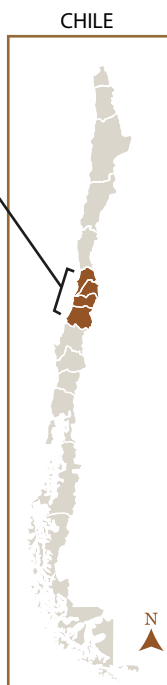
Potencial de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o bien guardar por 5 años.

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.



VEGAN



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl