

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon 2019

VALLE CENTRAL



TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: 5, 10 y 11 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: 3,65

Acidez total: 4,8 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:3,0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/37,5cl/187cl

ELABORACIÓN

Maceración total: 20 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 6 días

Temperatura de fermentación: 22°-24°C

Fecha de Embotellado: Abril 2021

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 2019

La temporada 2018-2019 fue bastante benigna a excepción de la continuación de la mega sequía que aqueja Chile desde los últimos años. Particularmente en la zona sur, se registraron heladas primaverales que disminuyeron la producción y retrasaron los estados fenológicos de las plantas. Ya entrado el verano, tuvimos temperaturas muy por sobre lo normal hacia fines de enero y durante todo febrero, lo que obligó a adelantar la fecha de cosecha para mantener vibrante la acidez de la uva.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl