

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon 2020

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto
D.O.: Valle Central
VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon
FECHA DE VENDIMIA: 26 y 27 de Marzo

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: 3,64
Acidez total: 4,7 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: 8 días
Temperatura de fermentación: 22°-24°C
Fecha de Embotellado: Diciembre 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 2020

La prolongada escasez hídrica que ha afectado a gran parte del país, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre de 2019, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia. Ante este escenario, era lógico pensar que la que la acidez en la uva se vería afectada, lo que no sucedió propiciando una condición muy positiva para un año caluroso, logrando grados alcohólicos algo más altos, pero bien balanceados con la acidez obteniendo vinos tintos de muy buena calidad.



Certificada
VIÑA SUSTENTABLE
Socialmente Responsable
www.sustentavid.org



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl