

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon 2021

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: del 25 de marzo al 10 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: 3,61

Acidez total: 4,61 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:3,0 gr/L

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

ELABORACIÓN

Maceración total: 18 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 8 días

Temperatura de fermentación: 22°-24°C

Fecha de Embotellado: Julio 2022

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.

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2021

La temporada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. En primavera aparecen heladas en el mes de octubre que bajaron los rendimientos en algunas variedades de viñedos en el Piedemonte de la cordillera de los Andes en el valle de Curico y Maule. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados.



MIGUEL TORRES Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl