

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon 2022

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: del 18 de marzo al 9 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: 3,58

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

AR:3,0 gr/L

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

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 16 días

Fermentación Alcohólica: 8 días a 24-26°C en acero inoxidable.

Fermentación Maloláctica: 73% en barricas de roble francés neutro, 27% en acero inoxidable.

Crianza: 50% pasa 6 meses en barricas de roble francés neutro de tres o más usos.

Fecha de embotellado: Julio 2023

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2022

La temporada de cosecha 2021-22 ha sido particularmente desafiante. Seguimos arrastrando la condición de mega sequía de los últimos años, lo que hace cada vez más complejo el panorama, ya no solo en viñedos de secano, sino que también en viñedos de riego en donde el agua ya no es suficiente para cubrir las necesidades del viñedo. Las condiciones durante primavera fueron mayormente benignas, con temperaturas normales, pero con algunas heladas en zonas cordilleranas y costeras, Estas condiciones determinaron estados fenológicos desiguales, por lo que hubo que seguir muy de cerca la evolución de la madurez. La temporada de cosecha fue mas cálida que 2021 y con menores producciones, determinada fuertemente por la falta de agua. Hubo que trabajar intensamente en bodega para recibir lotes más pequeños dada la desuniformidad de madurez en los campos. Los vinos la temporada de cosecha 2021-22 se muestran concentrados, con buen tanino y acidez correcta, exhibiendo un interesante balance entre frescor y madurez.



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