

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon Rosé Reserva 2018 VALLE CENTRAL

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 10 de Marzo al 10 de Abril

ORIGEN: Valle Central

NOTA DE CATA

Color cereza. Notas perfumadas de ciruela y de fresa sobre fondos de pomelo. Paladar de gran cuerpo y fina acidez. Elegante y sensual evolución hacia un prolongado post-gusto.

GASTRONOMÍA

Excelente en aperitivo. Ideal con las pastas con salsa de carne o de tomate y ciertas verduras. Sublime con la cocina oriental. Servir a 8-10°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% PH: 2,9

Acidez total: 7,5 grs. /l (tartárico) AR: 7,6 grs/l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 4 horas

Tiempo de fermentación: 19 días

Temperatura de fermentación: 17°C

CRIANZA

No se realiza

Fecha de embotellado: Mayo 2018

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2015 - Doble Medalla de oro, Sakura Japan Women's Wine Awards 2016 - Japón

Añada 2014 - Mejor Rosé del Año, Revista Internacional Vini Finlandia 2016 - Finlandia



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl