

# SANTA DIGNA



## Cabernet Sauvignon Rosé Reserva 2016 VALLE CENTRAL

**VARIETADES:** Cabernet Sauvignon

**ÉPOCA DE VENDIMIA:** Desde el 1 al 18 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: 7,9 grs. /l (tartárico) AR: 7,6 grs/l.

**FORMATOS DISPONIBLES:** 37.5 cl / 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 18 horas

Tiempo de fermentación: 18 días

Temperatura de fermentación: 17°C

### CRIANZA

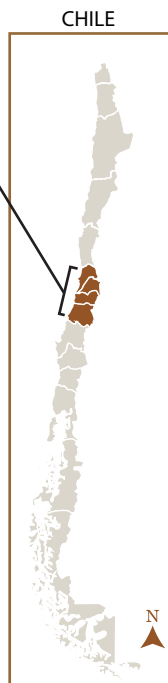
No se realiza

Fecha de embotellado: Mayo 2016

### 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

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl