

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon Rosé Reserva 2017 VALLE CENTRAL

VARIETADES: Cabernet Sauvignon

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 15 de Marzo al 15 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: 7,4 grs. /l (tartárico) AR: 7,1 grs/l.

FORMATOS DISPONIBLES: 37.5 cl / 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 6 horas

Tiempo de fermentación: 20 días

Temperatura de fermentación: 18°C

CRIANZA

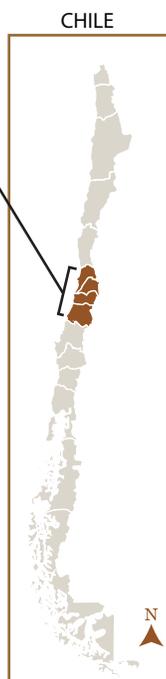
No se realiza

Fecha de embotellado: Mayo 2017

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



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl