

# SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



## Cabernet Sauvignon Rosé 2019

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino Rosado

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: Del 15 de Marzo al 15 de Abril

### NOTA DE CATA

Color cereza madura, muy elegante. 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° a 10°C

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 2,9

Acidez total: 7,9 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:5,0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/37,5cl

### ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 4 horas

Tipos de fermentación: Alcohólica, sin Fermentación maloláctica

Tiempo de fermentación: 19 días

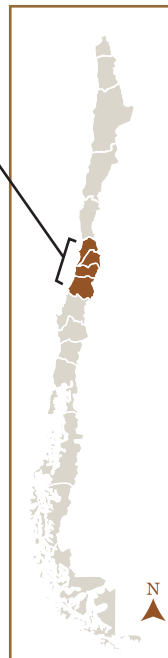
Temperatura de fermentación: 16°C-17°C

Fecha de Embotellado: Mayo 2019

Potencial de guarda: Listo para beber



CHILE



Valle Central

### COSECHA 2019

La cosecha 2019 ha do una temporada tranquila, con precipitaciones por debajo de lo normal, pero con climas que han favorecido la cosecha en general. Los blancos están elegantes, ricos en boca, con acidez levemente inferior al 2018 y menos carácter herbal. Los tintos presentan alcoholes moderados, con más volumen en boca y mejor madurez fenólica. En general, el 2019 se considera un MUY BUEN AÑO.



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl