

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon Rosé 2021

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Rosado

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

ÉPOCA DE VENDIMIA: 26 de Febrero al 14 de Abril

NOTA DE CATA

Color cereza madura, rosado llamativo, alegre y muy elegante. En nariz aparecen notas a frutas como ciruela, frutilla, cereza, y unas notas cítricas que recuerdan al pomelo. En boca tiene buen cuerpo y fina acidez, elegante y delicada evolución con un gran equilibrio en boca, que nos deja un final fresco y refrescante, un rosado para disfrutar.

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: 3,0

Acidez total: 6,3 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 4,1 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despallado, maceración 4 horas a baja temperatura

Tipos de fermentación: Alcohólica, sin Fermentación maloláctica

Tiempo de fermentación: 19 días

Temperatura de fermentación: 16°C-18°C

Fecha de Embotellado: Junio 2021

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Potencial de guarda: Listo para beber

COSECHA 2021

La añada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. En primavera aparecen heladas en el mes de octubre que bajaron los rendimientos en algunas variedades de viñedos en el Piedemonte de la cordillera de los Andes en el valle de Curico y Maule. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez lenta con buenas acideces, alcoholes moderados. Una vendimia donde las uvas más beneficiadas fueron las del secano costero.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl