

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon Rosé 2023

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Rosado

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

ÉPOCA DE VENDIMIA: 15 Marzo al 6 de Abril

NOTA DE CATA

Color rosado cereza. En nariz es franco, sutil y elegante, con aromas a frutas rojas como frutillas, con notas frescas en nariz; en boca es fresco, intenso y jugoso, con un post gusto fresco y armónico.

GASTRONOMÍA

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

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,18

Acidez total: 6,0 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 4,39 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: Despalillado y macerado por 3 horas a baja temperatura

Fermentación Alcohólica: Con levadura seleccionada a 16°C

Fermentación Maloláctica: Sin fermentación malolactica

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Fecha de embotellado: Mayo 2023

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: Listo para beber

Información sobre alérgenos: Solo sulfitos

COSECHA 2023

En Miguel Torres Chile nos hemos especializado en la búsqueda de Territorios o Terroir para las diferentes variedades. Por ello, elaboramos vinos desde viñedos desde el Valle de Limarí en el norte, hasta la localidad de Río Bueno en el Valle de Osorno. El período de cosecha para nosotros comenzó el 6 de febrero y finalizó el 26 de abril, con una duración de 80 días. Podemos decir en términos climáticos que estamos ante una cosecha con temperaturas superiores a lo normal en gran parte del país y con precipitaciones superiores a la anterior temporada 2022 pero considerada un año seco, Los resultados de los vinos este año fueron mejores de lo esperado, dadas las condiciones climáticas extremas. En general, fue un año de alcohol moderado a alto pero sin demasiados extremos, con acidez en general más bajas que en otras temporadas. La variedad Cabernet Sauvignon, con los excesos de calor, produjo alcoholes mucho más bajos de lo esperado, pero aromáticamente es un año sin extremos, y sin muchos aromas herbales, pero un año de excelente calidad.



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl