

SANTA DIGNA



Gewürztraminer Reserva 2016

VALLE CENTRAL

VARIETADES: Gewürztraminer

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 5 al 28 de Marzo

ORIGEN: Valle Central

NOTA DE CATA

Color amarillo. Aromas florales y de miel. Paladar de fina textura con elegantes notas de frutas tropicales e intensidad aromática en perfecto equilibrio con la acidez.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar todos los mariscos (las ostras en particular) y los platos de pescado. Debe servirse a 7-9°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% Ph: 3,1

Acidez Total: 6,0 grs. /l (tartárico) AR: 3,9 gr. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: ---

Tiempo de fermentación: 17 días

Temperatura de fermentación: 15°C

CRIANZA

No se realiza

Fecha de embotellado: Agosto 2016



PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2014 - 90 Puntos, Descorchados 2015, Chile



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl