

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Merlot 2021

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Merlot

FECHA DE VENDIMIA: del 27 al 29 de abril

NOTA DE CATA

Color rojo delicado, con tintes violetas, Aromas a fruta como ciruelas, y moras mezclado con notas de vainilla. En boca es jugoso y elegante, con unas notas tostadas aportadas por la crianza en roble y un post gusto largo e intenso.

GASTRONOMÍA

Perfecto para pastas o salsas condimentadas. Carnes asadas o grille, para comidas exóticas. Servir a 17°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,62

Acidez total: 4,8 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 3,0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/37,5cl

ELABORACIÓN

Maceración total: 14 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 9 días

Temperatura de fermentación: 22°C- 24°C

Crianza: 50% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos por 6 meses .

Potencial de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o bien guardar por 5 años.

Fecha de Embotellado: Mayo 2022

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos.

COSECHA 2021

La temporada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. 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 que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados.



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl