

SANTA DIGNA



Pinot Noir 2013

VALLE DE CASABLANCA

VARIEDADES: Pinot Noir

ÉPOCA DE VENDIMIA: 4 de Abril

ORIGEN: Valle de Casablanca

NOTA DE CATA

Aroma intenso y elegante, con elementos de cereza y especias. El paladar es delicado, fresco con notas de vainilla.

GASTRONOMÍA

Ideal con pescado, carnes de caza y salsas de champiñones.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% Ph: 3,6

Acidez Total: 4,3 grs. /l (Tartarica) AR: 1,6 grs. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 10 días

Tiempo de primera fermentación: 6 días

Temperatura de fermentación: 23°C

CRIANZA

Roble francés por 6 meses 80% del vino.

Fecha de embotellado: Diciembre 2014

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2013 - Medalla de oro, Selections Mondiales de Vins 2016, Canadá

Añada 2012 - 90 Puntos, Mesa de Cata La Cav, Chile

Añada 2012 - 90 Puntos, Guía Mujer y Vino 2014, Chile



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl