

# SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



## Sauvignon Blanc 2020

VALLE DE CASABLANCA

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle de Casablanca

VARIETADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: Del 19 al 20 de Febrero

### NOTA DE CATA

Color amarillo pálido muy delicado, en nariz hay una sinfonía de frutas tropicales maduras, con notas de manzana verde, y hoja de tomate. Paladar sedoso con buena estructura acida y un final de boca prolongado.

### GASTRONOMÍA

Puede degustarse al aperitivo, como también con pescado al horno, a la plancha o con salsas suaves. Servir a 10°C

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,0% vol.

pH: 3,2

Acidez total: 6,4 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:1,3 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/37,5cl/18,75cl

### ELABORACIÓN

Prensado: Despallado, maceración pelicular a baja temperatura por 2 a 3 horas

Tipos de fermentación: Alcohólica

Tiempo de fermentación: 18 días

Temperatura de fermentación: 14°C

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Puede ser disfrutado inmediatamente o bien guardar por 3 a 5 años

### COSECHA 2020

La prolongada escasez hídrica que afecta a gran parte del país, y que en Curicó llega al 76% de déficit comparado a un año normal, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre del año pasado, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia. "Está relacionado no sólo por las condiciones climáticas donde hay sequía, también por el aumento de temperaturas en meses como noviembre, considerado el más cálido de los últimos 110 años en la zona central, y también en enero que fue más caluroso de lo normal. Además, se presentaron heladas que tuvimos en septiembre, luego la de octubre que fue realmente potente, y algunas en noviembre en algunos sectores del Maule, las cuales afectaron en forma significativa los rendimientos. Ante el actual escenario, el profesional indica que la acidez en la uva no ha bajado de



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

# SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -

manera significativa, lo cual es positivo para un año caluroso. "Estamos preocupados de no tener acumulación de azúcar demasiado altas, por lo tanto, grados de alcohol incendiados o demasiado altos, de modo que los vinos no se sientan tan pesados, pero estamos conformes con los resultados a la fecha. Esta vendimia ha sido más bien complicada, porque los efectos del clima la han marcado notablemente, y la han hecho muy distinta a todas las que le ha tocado vivir, donde hay que ir mucho al campo y tener un feeling especial con cada zona. En el caso de la actual cosecha y las condiciones en la que se ha dado nos obliga a estar mucho más presentes y a tener una sintonía fina con el viñedo.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)