

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Sauvignon Blanc 2022

VALLE DE CASABLANCA

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle de Casablanca

VARIETADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: 24 de Marzo al 8 de Abril

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido muy delicado, con atisbos verdosos, en nariz se destacan esa mezcla de frutas tropicales, con notas de manzanas verdes y hojas de tomate, aromas que se mezclan entre si y dan origen a este aroma tan característico de la línea Santa Digna, en boca es sedoso, fresco, con muy buena estructura y un final prolongado y agradable.

GASTRONOMÍA

Bien como aperitivo, con pescados al horno, a la plancha o elaborados con salsas delicadas. Servir a 10°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,2

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

AR:2,3 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/37,5cl/18,7cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 2 horas a baja temperatura

Tipos de fermentación: Alcohólica

Tiempo de fermentación: 16 días

Temperatura de fermentación: 12°C-16°C

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Fecha de Embotellado: Junio 2022

Puede ser disfrutado inmediatamente

COSECHA 2022

La temporada de cosecha 2021-22 comenzó el 20 de febrero en Miguel Torres Chile y ha presentado condiciones únicas, donde la escasez de agua es sin duda el factor más importante. Dentro de los aspectos favorables se encuentra en primer lugar la excelente condición fitosanitaria y calidad de las uvas, ausencia de heladas en primavera y la ausencia de precipitaciones durante cosecha y floración, permitiendo una gran oportunidad de cosecha, pudiendo obtener vinos blancos frescos y aromáticos y buena acidez en todos los tipos de vinos.

En resumen, una gran y exitosa vendimia.



MIGUEL TORRES Chile

Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl