

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -

Sauvignon Blanc 2023

VALLE DE CASABLANCA

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle de Casablanca

VARIETADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: 1 Marzo Al 4 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: 3,3

Acidez total: 5,1 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 1,5 gr/L

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

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 2 horas a baja temperatura

Duración Fermentación Alcohólica: 16 días

Temperatura fermentación alcohólica: 12-16°C

Fermentación Maloláctica: Sin fermentación malolactica

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Fecha de embotellado: Julio 2023

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: Listo para beber

Información sobre alérgenos: Solo sulfitos

COSECHA 2023

En Miguel Torres Chile nos hemos especializado en la búsqueda de Territorios o Terroir para las diferentes variedades. Por ello, elaboramos vinos desde viñedos desde el Valle de Limarí en el norte, hasta la localidad de Río Bueno en el Valle de Osorno. El período de cosecha para nosotros comenzó el 6 de febrero y finalizó el 26 de abril, con una duración de 80 días. Podemos decir en términos climáticos que estamos ante una cosecha con temperaturas superiores a lo normal en gran parte del país y con precipitaciones superiores a la anterior temporada 2022 pero considerada un año seco, Los resultados de los vinos este año fueron mejores de lo esperado, dadas las condiciones climáticas extremas. En general, fue un año de alcohol moderado a alto pero sin demasiados extremos, con acidez en general más bajas que en otras temporadas. La variedad Cabernet Sauvignon, con los excesos de calor, produjo alcoholes mucho más bajos de lo esperado, pero aromáticamente es un año sin extremos, y sin muchos aromas herbales, pero un año de excelente calidad.



MIGUEL TORRES Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl