

# SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



## Sauvignon Blanc Reserva 2018

VALLE CENTRAL

**VARIETADES:** Sauvignon Blanc

**ÉPOCA DE VENDIMIA:** Desde el 09 de Marzo al 10 de Abril

**ORIGEN:** Valle Central

### NOTA DE CATA

Exhibe un fresco color oro pálido y una sintonía de aromas que recuerdan las frutas tropicales maduras, sobre fondos de manzanas y de hinojo. El paladar es sedoso, con buena estructura ácida y un final de boca prolongado.

### GASTRONOMÍA

Puede degustarse tanto a la hora del aperitivo, como con pescado al horno, a la plancha o elaborados con salsas suaves. Debe servirse a 10°C.

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% PH: 3,2

Acidez Total: 6,0 (tartárica) AR: 1,2 gr. /l.

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 1 horas

Tiempo de fermentación: 18 días

Temperatura de fermentación: 17°C

### CRIANZA

No se realiza

Fecha de embotellado: Junio 2018

### PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2014 - 90 Puntos, Mesa de Cata La Cav 2017, Chile

Añada 2014 - 90 Puntos, Descorchados 2015, Chile

Añada 2013 - 90 Puntos, Guía Mujer Y VIno 2014, Chile

Añada 2012 - 90 Puntos, Descorchados 2013, Chile



**MIGUEL TORRES**  Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

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