

# SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



## Sauvignon Blanc Alcohol Free 2021

CENTRAL VALLEY

**VARIETADES:** Sauvignon Blanc

**EPOCA DE VENDIMIA:** Desde el 10 al 30 de Marzo

**ORIGEN:** Valle Central

### NOTA DE CATA

Exhibe un fresco color oro pálido y una sintonía de aromas que recuerdan las frutas tropicales sobre fondos de manzana verde. Paladar sedoso, elegante, redondo en boca, con buena estructura ácida y un muy buen equilibrio.

### GASTRONOMIA

Bien como aperitivo, ensaladas, pescados sin salsa. Servir a 10°C

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 0,5% Ph: 2,9

Acidez Total: 8,5 grs. /l (tartarica) AR: 45 gr./l.

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

**FORMATOS DISPONIBLES** 75 cl

### ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado

Tipos de fermentación: Alcohólica

Tiempo de fermentación: 19 días

Temperatura de fermentación: 14°C

Desalcoholizado: Al terminar todos sus procesos el vino se somete a un proceso de desalcoholización.

Potencial de guarda: Listo para beber

Fecha embotellado: Junio 2021

### COSECHA 2021

La añada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. En primavera aparecen heladas en el mes de octubre que bajaron los rendimientos en algunas variedades de viñedos en el Piedemonte de la cordillera de los Andes en el valle de Curico y Maule. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez lenta con buenas acideces, alcoholes moderados. Una vendimia donde las uvas más beneficiadas fueron las del secano costero.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl