

# SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



## Sauvignon Blanc Alcohol Free 2022

CENTRAL VALLEY

**VARIETADES:** Sauvignon Blanc

**EPOCA DE VENDIMIA:** 10 de marzo de 2022

**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: 2,91

Acidez Total: 8,47grs. /l (tartarica) AR: 42,4 gr./l.

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

**FORMATOS DISPONIBLES** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: Sin maceración, despalillado

Fermentación Alcohólica: Con levadura seleccionada, temperatura de fermentación 12 a 16°C

Fermentación Maloláctica: Sin fermentación maloláctica

Crianza: Sin ningún tipo de madera

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

Fecha de embotellado: septiembre 2022

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

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos y E-242

### 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

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl