

Ándica



Cabernet Sauvignon 2019

VALLE DEL ITATA

VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 22 al 24 de abril

D.O.: Valle del Itata

NOTA DE CATA

Color rojo intenso y profundo. Aromas a frutos rojos, mezclados con notas tostadas del roble francés. Taninos redondos y elegantes, boca dulce e intensa, final fresco y equilibrado.

GASTRONOMÍA

Carnes rojas asadas. Servir a 18 ° C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,6

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

Azúcares residuales: 1,7 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Maceración Total: 16 días

Tipo de fermentación: Alcohólica y Maloláctica

Tiempo de Fermentación: 7 days

Temperatura de Fermentación: 22°C- 24°C

Fecha de Embotellado: Abril 2020

Crianza: El 70% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos durante 10 meses.

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 7 años

HISTORIA

Miguel Torres Ándica se hace bajo la visión de honrar la expresión natural y la biodiversidad del país que nos recibió hace 40 años. Este vino 100% orgánico certificado se elabora con el máximo respeto por los ecosistemas chilenos donde cultivamos nuestras uvas, desde el norte hasta la Patagonia, con un enfoque sostenible de la agricultura y conscientes del cambio climático.

VINTAGE 2019

La cosecha de 2019 ha sido una temporada tranquila, con precipitaciones por debajo de lo normal, pero con climas que han favorecido la cosecha en general. Los blancos son elegantes, ricos en boca, con una acidez ligeramente inferior a la de 2018 y con un carácter menos herbario. Los rojos tienen alcoholes moderados, con más volumen en boca y mejor madurez fenólica. En general, 2019 se considera un BUEN AÑO para Cabernet Sauvignon.



MIGUEL TORRES Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl