Andica



Sauvignon Blanc 2020 VALLE DE CURICÓ

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 29 de Febrero al 17 de Marzo

D.O.: Valle de Curicó

NOTA DE CATA

Belllo y delicado color amarillo muy delicado y tenue. En nariz se recuerdan las frutas tropicales, frutas cítricas como el pomelo y leves notas herbáceas. En boca es goloso, fresco e intenso un vino para disfrutar.

GASTRONOMÍA

Muy bien como vino de aperitivo con todo tipo de pescados. Servir a 10°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 2.9

Acidez total: 6,3 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azucares residuales: 1,7 gr/L FORMATOS DISPONIBLES:75 cl

ELABORACIÓN

Maceración: 4 horas a baja temperatura Tipo de fermentación: Alcohólica Tiempo de Fermentación: 16 días

Temperatura de Fermentación: 12°C- 16°C

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de

los próximos: 5 a 7 años

HISTORIA

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

COSECHA 2019

La prolongada escasez hídrica que afecta a gran parte del país, y que en Curicó llega al 76% de déficit comparado a un año normal, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre del año pasado, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia. "Está relacionado no sólo por las condiciones climáticas donde hay seguía, también por el aumento de temperaturas en meses como noviembre, considerado el más cálido de los últimos 110 años en la zona central, y también en enero que fue más caluroso de lo normal. Además, se presentaron heladas que tuvimos en septiembre, luego la de octubre que fue realmente potente, y algunas en noviembre en algunos sectores del Maule, las cuales afectaron en forma significativa los



rendimientos. Ante el actual escenario, el profesional indica que la acidez en la uva no ha bajado de manera significativa, lo cual es positivo para un año caluroso. "Estamos preocupados de no tener acumulación de azúcar demasiado altas, por lo tanto, grados de alcohol incendiados o demasiado altos, de modo que los vinos no se sientan tan pesados, pero estamos conformes con los resultados a la fecha. Esta vendimia ha sido más bien complicada, porque los efectos del clima la han marcado notablemente, y la han hecho muy distinta a todas las que le ha tocado vivir, donde hay que ir mucho al campo y tener un feeling especial con cada zona. En el caso de la actual cosecha y las condiciones en la que se ha dado nos obliga a estar mucho más presentes y a tener una sintonía fina con el viñedo.



