Ándica

Sauvignon Blanc 2021

VALLE DE CURICÓ

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc
FECHA DE VENDIMIA: 29 al 31 de marzo
D.O.: Valle de Curicó

NOTA DE CATA

Acá aparece el color delicado del Sauvignon, notas amarillo pálido, delicado y sutil, con notas verdosas. En nariz aparecen las frutas tropicales, frutas cítricas como el pomelo, y al final notas herbáceas muy sutiles, la boca es golosa, intenso, con una acidez fresca e interesante, que deja un final muy equilibrado, perfecto para disfrutar a cualquier hora.

GASTRONOMÍA

Excelente como aperitivo, también combina muy bien con todo tipo de pescados, y excelente para un ceviche de pescados blancos. Servir a 10°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13% vol.
pH: 3,4
Acidez total: 6,2 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
Azucares residuales: 1,0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 3 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
Potencial de guarda: Listo para Beber
Fecha de embotellado: Julio 2021

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 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.

VEGAN