

# Ándica

## Sauvignon Blanc 2023

VALLE DE CURICÓ

**TIPO DE VINO:** Vino Blanco

**VARIEDADES:** 100% Sauvignon Blanc

**FECHA DE VENDIMIA:** 11 de Marzo al 5 de Abril

**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: 13,5% vol. pH: 3,3

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

Azúcares residuales: 1,3 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 1 hora a baja t°

Duración Fermentación Alcohólica: 16 días

Temperatura fermentación alcohólica: 12 a 16°C

Fermentación Maloláctica: Sin fermentación maloláctica

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Fecha de embotellado: Julio 2023

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

Información sobre alérgenos: Solo sulfitos

### 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 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 con el cambio climático.

### COSECHA 2023

En Miguel Torres Chile nos hemos especializado en la búsqueda de Territorios o Terroir para las diferentes variedades. Por ello, elaboramos vinos desde viñedos desde el Valle de Limarí en el norte, hasta la localidad de Río Bueno en el Valle de Osorno. El periodo de cosecha para nosotros comenzó el 6 de febrero y finalizó el 26 de abril, con una duración de 80 días. Podemos decir en términos climáticos que estamos ante una cosecha con temperaturas superiores a lo normal en gran parte del país y con precipitaciones superiores a la anterior temporada 2022 pero considerada un año seco, Los resultados de los vinos este año fueron mejores de lo esperado, dadas las condiciones climáticas extremas. En general, fue un año de alcohol moderado a alto pero sin demasiados extremos, con acidez en general más bajas que en otras temporadas, en resumen un año de excelente calidad.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)