

# SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



## Syrah 2020

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Syrah

FECHA DE VENDIMIA: Del 4 al 10 de marzo

### NOTA DE CATA

Color amaratado e intenso. Aromas a pequeños frutos negros, violeta y grosella. La crianza en roble francés, aporta finos fondos tostados y de vainilla.

### GASTRONOMÍA

Perfecto para pastas o salsas condimentadas. Carnes asadas o grille, para comidas exóticas.

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14,0% vol.

pH: 3,3

Acidez total: 5,8 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 1,5 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/37,5cl/18,75cl

### ELABORACIÓN

Maceración total: 11 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 6 días

Temperatura de fermentación: 24°C-26°C

Fecha de Embotellado: Febrero 2021

Crianza: 50% del vino, en barricas de tercer o más usos, por 6 meses

Potencial de guarda: 5 a 6 años

### COSECHA 2020

La prolongada escasez hídrica que ha afectado a gran parte del país, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre de 2019, 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. Ante este escenario, era lógico pensar que la que la acidez en la uva se vería afectada, lo que no sucedió propiciando una condición muy positiva para un año caluroso.



Safra 2018. Almoço em 27/11/2022.