

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Syrah 2020

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2020
TIPO DE VINO: Vino Tinto
D.O.: Valle Central
VARIEDADES: 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.