

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES



Carménère 2021

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Carménère

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 29 de Marzo al 25 de Abril

NOTA DE CATA

Color cereza, finos aromas a mora, con notas balsámicas de eucalipto que culminan en un delicioso atisbo de mandarina. El paladar es elegante con taninos dulces que entregan matices de cuero y especias. La crianza en roble francés aporta fondos tostados.

GASTRONOMÍA

Perfecto para carnes de vacuno y cerdo, a su vez, responde a todos los retos, desde pescados hasta salsas especiadas. Servir a 17°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,55

Acidez total: 4,8 r/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:3,0 gr/L

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

ELABORACIÓN

Maceración Total: 15 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 6 días

Temperatura de fermentación: 25°C

Crianza: 50% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos por 6 meses.

Potencial de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o bien guardar por 5 años.

Fecha de Embotellado: Febrero 2022

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2021

La temporada 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 que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados.



Safrá 2018. Jantar em 28/11/2022.