

SANTA DIGNA®

- CRUZ de los ANDES -



Cabernet Sauvignon 2021

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto
D.O.: Valle Central
VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon
FECHA DE VENDIMIA: del 25 de marzo al 10 de abril

NOTA DE CATA

Color rubí, con reflejos de fuego. Exquisito aroma varietal, sobre ricos fondos de cuero y regaliz. El paladar se caracteriza por la sedosidad de los taninos y el elegante final de boca.

GASTRONOMÍA

Ideal con embutidos ahumados, las aves de caza, las empanadas, las parrilladas y los platos de carne. Servir a 18°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.
 pH: 3,61
 Acidez total: 4,61 r/L (Expresada en ácido tartárico)
 AR:3,0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/37,5cl/187cl

ELABORACIÓN

Maceración total: 18 días
 Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica
 Tiempo de fermentación: 8 días
 Temperatura de fermentación: 22°-24°C
 Fecha de Embotellado: Julio 2022
 Crianza: 50% del vino, en barricas de tercer, o más usos, por 6 meses
 Potencial de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o bien guardar por 5 años.
 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.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl

Safrá 2018. Jantar em 06/12/2022.