

ÁNDICA SAUVIGNON BLANC 2025

VALLE DE CURICÓ



TIPO DE VINO: Vino Blanco

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 27 de Febrero al 15 de Marzo

NOTA DE CATA

Un vino con gran carácter; su color es 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: 13,0°

pH: 3,25

Acidez Total: 5,8 gr/L

Azúcar: 1,3 gr/L

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado

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 2025

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 3 a 5 años y a su vez listo para beber

Información sobre alérgenos: Solo sulfitos

COSECHA 2025

Vendimia 2025: Un año intenso, pero lleno de carácter

La cosecha 2025 llegó con fuerza, adelantándose hasta dos semanas con respecto al año anterior en el área centro sur de Chile gracias a una primavera y un verano cálidos y secos.



Andica

Fue una temporada desafiante, donde el calor marcó el verano, la lluvia se ausentó y el viñedo respondió con carácter. Pese a todo, las uvas mostraron una sanidad notable. La ausencia de lluvias en cosecha y las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche permitieron conservar la frescura y resaltar los aromas, especialmente en nuestras variedades blancas. Eso sí, el camino no fue fácil. Rendimientos más bajos —hasta un 30% menos— nos recordaron que la naturaleza no siempre es generosa en cantidad, pero puede serlo en calidad. El calor extremo y el fenómeno de El Niño impusieron nuevos desafíos, pero también nos inspiraron a seguir innovando y adaptándonos.

En Miguel Torres Chile creemos que los grandes vinos nacen de grandes desafíos, y esta vendimia es prueba de ello. El resultado: vinos expresivos, frescos, gran volumen en boca, con una personalidad única, que hablan de su origen y de una temporada intensa que no se olvidará fácilmente.

Andica