

SANTA DIGNA CHARDONNAY 2025

VALLE DE CASABLANCA



TIPO DE VINO: Vino Blanco

VARIEDADES: 100% Chardonnay

FECHA DE VENDIMIA: del 19 de febrero al 24 de marzo

NOTA DE CATA

Este Chardonnay presenta un sutil y delicado color amarillo con atisbos verdoso, destacan las frutas maduras y tropicales, recordando a frutas como el mango, damasco, y también se destacan notas cítricas frescas. En boca presenta un gran equilibrio entre boca y acidez, presentando un final largo, fresco y delicado, un gran vino que hay que disfrutar.

GASTRONOMIA

Ideal con pescados al horno, así como el pavo y el pollo con salsas cremosas. Servir a 10°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13°

pH: 3,29

Acidez Total: 6,63 gr/L

Azúcar: 1,65 gr/L

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, sin maceración pelicular

Duración Fermentación Alcohólica: 19 días

Temperatura fermentación alcohólica: 14-18°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 está listo para beber

Información sobre alérgenos: Solo sulfitos



SANTA
DIGNA

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. 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.

SANTA
DIGNA