

## 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.

#### GASTROMOMIA

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.