

SANTA DIGNA CARMENÈRE 2024

VALLE CENTRAL



TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIEDADES: 100% Carmenere

FECHA DE VENDIMIA: del 2 al 6 de Mayo

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.

GASTRONOMIA

Perfecto para cames 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: 14,0°

pH: 3,7

Acidez Total: 4,4 gr/L

Azúcar: 3,8 gr/L

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 17 días

Fermentación Alcohólica: 5 días a 24-26°C.

Fermentación Maloláctica: En acero inoxidable 100%

Crianza: 50% En barricas de roble francés de tercer o más usos durante 6 meses.

Fecha de embotellado: Septiembre 2025

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2024

En términos de calidad podemos decir que es un gran año. Donde volvimos al pasado en términos climáticos, olvidando la sequía en las zonas del centro al sur, con temperaturas más frescas que las temporadas anteriores, logrando vinos muy frescos, de graduaciones alcohólica moderada y con taninos de muy buena calidad. Una añada en esta zona para recordar y por seguro dará que hablar.

La vendimia 2024 será recordada de una excelente calidad para la gran mayoría de los viñedos que producimos.



SANTA
DIGNA