

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON 2023

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: del 31 de marzo al 13 de abril.

NOTA DE CATA

Color rubí, con reflejos de fuego. Aromas frutales intensos, muy bien casados con la madera, entregan una nariz exquisita y compleja. El paladar se caracteriza por la sedosidad de los taninos y el elegante final de boca.

GASTROMOMIA

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°.

pH: 3,58

Acidez Total: 4,9 gr/L

Azúcar: 3 gr/L

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 16 días

Fermentación Alcohólica: 8 días a 24-26°C en acero inoxidable.

Fermentación Maloláctica: 73% en barricas de roble francés neutro, 27% en acero inoxidable.

Crianza: 50% pasa 6 meses en barricas de roble francés neutro de tres o más usos.

Fecha de embotellado: Julio 2023

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

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2023

El período de cosecha para nosotros comenzó el 6 de febrero y terminó el 26 de abril, durando 80 días. Esta cosecha se presentó con temperaturas superiores a lo normal en gran parte del país y con mayores precipitaciones que la temporada anterior 2022, aun siendo considerada como un año seco, en donde persiste el déficit hídrico general o megasequía, especialmente en la zona centro-sur (Maipo a Itata).



**SANTA
DIGNA**

En años muy calurosos y secos como estos, un desafío significativo es alcanzar la madurez lo más lentamente posible, perdiendo la menor acidez y evitando la deshidratación. Las fechas de cosecha son críticas. Para los viñedos de secano (sin riego), fue esencial mover los suelos para que se capturara la mayor humedad posible de las lluvias de invierno y primavera. Así, las plantas llegaron mejor preparadas, en mejor forma al final de la temporada, y toleraron mejor las altas temperaturas. La gestión del riego fue crítica en los viñedos irrigados, evitando que la planta sufriera temperaturas muy altas y permanentes. Los vinos de esta temporada reflejan las condiciones mencionadas, exhibiendo un grado alcohólico moderadamente mayor y acideces algo más bajas que en años considerados frescos.