

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2025

VALLE CENTRAL



TIPO DE VINO: Vino Rosado

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 19 de Marzo al 11 de abril

NOTA DE CATA

Santa Digna Rosado, es un vino único en su línea, mantiene su color rosado cereza intenso, en nariz es franco, sutil y elegante, con aromas a frutas rojas como frutillas, con notas frescas en nariz; en boca es fresco, sabroso, intenso, con un post gusto fresco y armónico.

GASTROMOMIA

Excelente en aperitivo. Ideal con las pastas con salsa de carne o de tomate y ciertas verduras. Va muy bien con la cocina oriental. Servir a 8° a 10°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5°

pH: 3,18

Acidez Total: 5,74 gr/L

Azúcar: 4,1 gr/L

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: Despallado y macerado por 2 horas a baja temperatura

Fermentación Alcohólica: Con levadura seleccionada a 16°C

Fermentación Maloláctica: Sin fermentación maloláctica

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Fecha de embotellado: Mayo 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.



SANTA
DIGNA

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