

SANTA DIGNA MERLOT 2023

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIEDADES: 100% Merlot

FECHA DE VENDIMIA: desde el 27 de marzo al 11 de abril

NOTA DE CATA

Color rojo delicado, con tintes violetas, Aromas a fruta como ciruelas, y moras mezclado con notas de vainilla. En boca es jugoso y elegante, con unas notas tostadas aportadas por la crianza en roble y un post gusto largo e intenso.

GASTROMOMIA

Perfecto para pastas o salsas condimentadas. Carnes asadas o grille, para comidas exóticas. Servir a 17°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14,0°.

pH: 3,5

Acidez Total: 4,8 gr/L

Azúcar: 4,0 gr/L

ELABORACIÓN

Maceración total: 14 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 9 días

Temperatura de fermentación: 22°-24°C

Fecha de Primer Embotellado: Julio 2024

Crianza: 50% del vino, en barricas de tercer, o más usos, por 6 meses

Potencial de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o bien guardar por 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). 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.



**SANTA
DIGNA**

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.