SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC 202

VALLE DE CASABLANCA

VEGANO

TIPO DE VINO: Vino Blanco
VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc
FECHA DE VENDIMIA: Desde el 18 al 27 de Marzo

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido muy delicado, con atisbos verdosos, en nariz se destaca esta mixtura de fruta tropical con notas a manzana verde, hoja de tomate, todo bien equilibrado que dan origen a este aroma tan especial y característico de nuestra línea Santa Digna, en boca es sedoso, firme y fresco, con una estructura muy equilibrada, dando paso a un final agradable y prolongado.

GASTROMOMIA

Excelente en aperitivo. Un gran acompañante con pescados al horno , a la plancha o también con salsas delicadas, y muy bien con los ceviches y mariscos. Servir a 10°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,0°.
pH: 3,3
Acidez Total: 6,37 gr/L
Azúcar: 1,17 gr/L

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, 1 hora de maceración pelicular
Duración Fermentación Alcohólica: 17 días
Temperatura fermentación alcohólica: 12-16°C
Fermentación Maloláctica: Sin fermentación maloláctica
Crianza: Sin ningún tipo de madera
Fecha de embotellado: Julio de 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.