



Sauvignon Blanc desalcoholizado 2024

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: 16 de Marzo 2024

NOTA DE CATA

Característico aroma varietal del Sauvignon Blanc, notas a frutas tropicales mezcladas con notas de espárrago verde, hoja de tomate y boj. Paladar frutal y de excelente densidad. Acidez vibrante que le aporta longitud y persistencia.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar crustáceos y mariscos, marida muy bien con pescados grillados y aceitosos, como las sardinas, y algunas aves. Servir a 8-10 °C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol content: 0,0% vol.

Total acidity: 7,68 g/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 36 gr/L

pH: 2,92

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: Despalillado, sin maceración

Fermentación Alcohólica: 16 días de 12 a 16°C

Posteriormente el vino se somete a un proceso de desalcoholización.

Información sobre alergenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2024

Miguel Torres Chile produce vinos desde el valle del Limarí en el extremo norte hasta el Valle de Osorno en el extremo sur, abarcando 1.300 kilómetros de distancia.

Esta añada fue una de las más extensas, comenzando el 2 de enero con nuestro Chardonnay de Limarí y terminando el 9 de mayo con nuestro Carmenere de Huerta de Maule en el valle del Maule. Dada la longitud de Chile, la diversidad de climas, y el cambio climático, cada vez es más importante dividir el Chile vitivinícola en 3 zonas:

Norte con clima semi árido (Huasco a Aconcagua)

Centro sur con clima mediterráneo (Maipo a Bío Bío)

Sur con clima templado con mucha influencia del océano (Malleco a Osorno)

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 desde el extremo norte en Limarí hasta el valle de Osorno, aun cuando las condiciones climáticas fueron muy distintas en ambos extremos.