

THE GREEN ROAD

SUSTAINABLE WINE



VEGAN

Sauvignon Blanc 2025

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc

FECHA VENDIMIA: Marzo 2025

NOTA DE CATA

Vino que lleva a sentir la frescura de un Sauvignon, muy frutal, con notas a frutas tropicales, toques cítricos, nariz muy delicada e intensa, que llaman a disfrutar el vino, en boca el paladar es fresco, sedoso, con estructura acida muy delicada y un final alegre y prolongado.

GASTRONOMÍA

Excelente en aperitivo. Un excelente complemento para los arroces de mariscos, pescados y mariscos. Servir a 10°

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13% vol.

pH: 3,17

Acidez total: 5,59 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 1,25 gr/L

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, no se realiza maceración pelicular

Tipos de fermentación: Solo Alcohólica

Tiempo de fermentación: 17 días

Temperatura de fermentación: 12°C-16°C

Crianza: No se realiza

Fecha de Embotellado: Junio 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. Fue una temporada desafinante, 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.

