

Ándica

Cabernet Sauvignon 2021

VALLE DEL ITATA



VARIETADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: 9 de Abril

D.O.: Valle del Itata

NOTA DE CATA

Color rojo intenso profundo. Complejos aromas a frutos rojos y negros, mezclado con notas a especias y hierbas. Tanino amable, sutil que otorga una excelente estructura y volumen en boca otorgando un final fresco y equilibrado.

GASTRONOMÍA

Carnes rojas asadas. Servir a 18 ° C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,0 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 2,0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Maceración Total: 16 días

Tipos de fermentación: Fermentación Alcohólica en acero inoxidable con levaduras nativas. Fermentación maloláctica en acero inoxidable.

Tiempo de Fermentación: 6 días

Temperatura de Fermentación: 24°C

Crianza: El 70% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos por 8 meses.

Fecha de Embotellado: Junio 2022

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 7 años

HISTORIA

Miguel Torres Ándica se hace bajo la visión de honrar la expresión natural y la biodiversidad del país que nos recibió hace 40 años. Este vino 100% orgánico certificado se elabora con el máximo respeto por los ecosistemas chilenos donde cultivamos nuestras uvas, desde el norte hasta la Patagonia, con un enfoque sostenible de la agricultura y conscientes del cambio climático.

COSECHA 2021

La temporada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados.



MIGUEL TORRES Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl