

Santa Digna Carmenere (2017)



IDENTIDAD

Bodega	Miguel Torres Chile
Nombre	Santa Digna Carmenere
Año	2017
Uvas	Carménère (100 %)
Ubicación	Chile > Central Valley
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	10,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %
Acidez 4.10 g/l
Azúcar 4.80 g/l
pH 3.70

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de 6 Meses

Info. sobre Vinificación:

El vino macera durante 15 días y después realiza la fermentación durante 5 días a una temperatura controlada de 26°C.

Envejecimiento:

6 meses en barricas de roble francés.

Embotellado:

Tuvo lugar en abril de 2018.

VIÑEDO

Viticultura Cosecha:
Entre el 24 de marzo y el 22 de abril de 2017

REFERENCIAS

Web <https://www.migueltorres.cl/>

COMENTARIO

Santa Digna Carmenere (2017)

Comentario Miguel Torres Chile, la bodega en tierras andinas del reputado grupo catalán, apuesta por la singularidad de la apreciada carménère con Santa Digna Carménère 2017, un tinto vegano, de elegante y majestuoso color y deliciosa boca, que forma parte de la línea de variedades con la que la firma se estrenó en el mercado chileno, hace más de 30 años.

Prácticamente extinguida por la filoxera en su Médoc de origen, la carménère renació en el Nuevo Mundo, de la mano de enólogos europeos emigrados a mediados del siglo XIX, si bien, fue confundida durante más de 140 años con la similar merlot. Hoy en día, convertida en una variedad de culto, los vinos elaborados con ella cosechan premios en los más importantes certámenes del mundo.

Santa Digna Carménère 2017 ofrece una buena muestra de todas sus cualidades. Un tinto elegante y de taninos dulces que armoniza a la perfección tanto con carnes de buey y ternera como con pescados en salsas especiadas

El nombre:

Santa Digna se le llamaba a las cruces de término de una propiedad en España, estas servían para delimitar los territorios, simbolizan la fortuna y protección para aquellos que partían a países remotos, estas se utilizaron para dar el nombre a nuestra primera propiedad en Chile y al primer vino de la familia Torres originado en estas tierras.

CATAS (1)

Fecha	23 de octubre de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	91.0
Platos	Perfecto con carnes de ternera y de buey aunque también combina bien con pescados y salsas especiadas.
Visual	Color picota maduro con ribete cardenalicio. Capa alta. Limpio y brillante. Glicerico
Olfato	Buena intensidad aromática con fruta negra madura y pimientos asados. Al agitar notas balsámicas de eucalipto y especiado, clavo de olor.
Boca	Entrada fresco y carnoso. Paso por boca elegante con taninos dulces que dejan recuerdos especiados. Retronasal de pimientos asados. Persistencia: 4

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
23/10/2019	Consumido		CURSO DE CATA 2019 /20
23/10/2019	Consumido		CURSO DE CATA 2019 /20