

ÁNDICA CABERNET SAUVIGNON 2022

Miguel Torres Ándica se faz sob a visão de homenagear a expressão natural e da biodiversidade do país que acolheu a vinícola há 40 anos. Este Vinho 100% orgânico certificado é feito com o maior respeito através dos ecossistemas chilenos onde são cultivadas as uvas, do norte à Patagônia, com uma abordagem sustentável para agricultura e conscientes das alterações climáticas.



Visual

Cor vermelha intensa e profunda



Aroma

Complexos aromas de frutos vermelhos e negros, misturados com notas de especiarias e ervas.



Paladar

Tanino redondo, sutil que resulta em uma excelente estrutura e volume na boca, com um final fresco e equilibrado.

Castas

Cabernet Sauvignon (Valle del Itata)

Vinificação

Prensado: 16 dias. Fermentação: alcoólica em cuba de aço com leveduras nativas. Fermentação malolática em cuba de aço. Tempo de fermentação: 6 dias.

Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: 70% do vinho estagia em barricas de carvalho francês terceiro ou mais usos, durante 8 meses.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 490 | EAN: 8410113556691