

ÁNDICA CABERNET SAUVIGNON 2024

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 profunda e intensa.



Aroma

Aromas complexos de frutas vermelhas e pretas, misturados com notas de especiarias e ervas.



Paladar

Taninos suaves e sutis que proporcionam excelente estrutura e volume no paladar, culminando em um final fresco e equilibrado.

Castas

Cabernet Sauvignon (Valle del Itata)

Vinificação

Tempo de maceração: 16 dias.

Fermentação alcoólica: 6 dias a 24°C com leveduras nativas.

Fermentação Maloláctica: Em 100% inox.

Informação técnica

Álcool: 13%

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

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 490 | EAN: 8410113556691