

ÁNDICA SAUVIGNON BLANC 2025

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

Amarelo pálido, delicado e sútil, com tons esverdeados.



Aroma

Ao nariz aparecem frutas tropicais, cítricas como pomelo e ao final notas herbáceas sutis.



Paladar

Na boca é doce e intenso, com uma acidez fresca e interessante, que deixa um final bem equilibrado, perfeito para desfrutar em qualquer hora.

Castas

Sauvignon Blanc (Valle de Curicó)

Vinificação

Duração da fermentação alcoólica: 16 dias.

Temperatura de fermentação alcoólica: 12 a 16°C.

Fermentação Malolática: Sem fermentação malolática.

Informação técnica

Álcool: 13%

Estágio: Não houve contato com madeira

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 489 | EAN: 8410113556707