

# DRINKS.

## Torres Chile MO Valle Central Santa Digna Sauvignon Blanc Miguel 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408427
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Chili
Région	Vallée Centrale
Embouteilleur	Miguel Torres Chile, Avenida Panamericana KM. 195, Curicó, Región del Maule, Chile
Marque	Santa Digna
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet fruité et floral avec des notes de groseilles à maquereau, de fruit de la passion et de citrons verts. Palais: l'acidité est fraîche et juteuse. Finale: avec un peu de cassis.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	cuisine asiatique, poissons & fruits de mer, volaille

## Description

En 1870, les frères Jaime et Miguel Torres Vendrell ont fondé la cave Torres à Vilafranca del Penedès, au sud-ouest de Barcelone. Depuis, la maison Torres est devenue l'un des plus importants producteurs de vin en Espagne, avec des productions sur 3 continents. Pendant la guerre civile espagnole, le domaine a été en grande partie détruit lors d'un raid aérien en 1939. Le développement progressif de la cave a commencé en 1942 avec le successeur Miguel Torres Carbó, qui a introduit la vente de vin en bouteilles, car jusqu'alors le vin Torres n'était vendu qu'en barriques. À partir de ce moment, la famille a commencé à étendre son domaine dans différentes régions d'Espagne et a établi ses premiers contacts commerciaux aux États-Unis et au Chili. Le grand changement est intervenu dans les années 1960 lorsque Miguel Torres, le fils de Miguel Torres Carbó, a pris la direction de l'entreprise. Il a introduit un certain nombre de modifications, comme la culture des vignes sur des ceps, alors que la plupart des viticulteurs espagnols cultivaient encore leurs vignes sous forme de buissons. De nouvelles technologies ont également été mises en place, telles que les cuves en acier ou la fermentation à température contrôlée. Tous ces investissements ont été payants, puisque le vin de Torres a depuis été exporté dans plus de 150 pays. Avec l'expansion du domaine en Californie et au Chili, les vignobles ont atteint une superficie de plus de 1300 hectares. La famille est active au Chili depuis 1979, où elle a reconnu le potentiel des sols de la vallée du Curicó. Les sols pierreux et le climat doux sont particulièrement adaptés à la culture des variétés de vin rouge. Le nom Santa Digna provient des croix en pierre, qui étaient placées à l'extrémité de chaque territoire pour en indiquer les limites. Tous les vignobles au Chili sont cultivés de la manière la plus durable possible. En outre, la ligne Santa Digna est fortement axée sur le commerce équitable.

Après la récolte minutieuse des raisins, qui commence en mars, la fermentation de 19 jours se déroule à 16-17 degrés dans des cuves en acier inoxydable. Le vieillissement subséquent du jeune vin est également effectué dans des cuves en acier inoxydable.