

DRINKS.

Miguel Torres Chile Santa Digna Cabernet Sauvignon MO 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408450
Alcool	13.5%
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 rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: avec des arômes de baies noires et d'épices. Palais: avec des tanins mûrs. Finale: longue, avec des épices et du toast grillé.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	grillades, veau et bœuf, agneau, cuisine méditerranéenne

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.

Les raisins du cépage Cabernet Sauvignon proviennent des vignobles de la vallée du Maipo. Ils sont récoltés en avril et rigoureusement sélectionnés dans la cave à vin. Après un pressurage doux, les raisins sont écrasés, puis fermentés dans des cuves en acier inoxydable à une température constante de 28 degrés. Le vin repose ensuite sur le moût pendant un certain temps, avant d'être vieilli pendant 11 mois dans des fûts de chêne français, dont 30% sont neufs et 70% sont usagés.