

## ÁNDICA SAUVIGNON BLANC 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

Amarelo pálido, delicado e sutil, 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 del Maule)

### Vinificação

Duração da fermentação alcoólica: 16 dias.

Temperatura de fermentação alcoólica: 12 a 16°C.

Fermentação Malolática: Sem fermentação malolática.

### Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: Não houve contato com madeira

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 489 | EAN: 8410113556707