

CATALINA

SAFRA 2018

Maipo Alto
72% Cabernet Sauvignon
20% Carmenere
8% Cabernet Franc

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
14°	3.33	3.46 g/L	0.51 g/L	2.89 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto, Vale do Maipo. Uvas de vinhedos de montanha, com parreiras plantadas em ladeiras entre 700 e 1.000 msnm, no coração da cordilheira dos Andes.

SAFRA

A vindima 2018 iniciou um pouco mais tarde que o normal, devido a um inverno e primavera mais chuvosos e frescos, seguido por um verão mais ameno. Com as temperaturas elevadas de março e abril a fruta terminou sua maturação e este início de vindima mais lento foi compensado, com o término da colheita nos primeiros dias de maio. A qualidade foi muito boa e, apesar de um rendimento mais alto que o esperado, os vinhos apresentam intensidade aromática e acidez, com volume, caráter, frescor e redondez apropriados.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por período de 7 dias a 30°C com um processo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, cada variedade foi envelhecida separadamente em uma seleção especial de barris durante 10 meses, a fim de oferecer mais estrutura e complexidade. Após realizada a mistura final, esta foi devolvida aos barris por um período de 4 meses com o objetivo de deixar a combinação redonda e obter um vinho extraordinário e distinguido.

EVOLUÇÃO

Evolução de 14 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso, com um primeiro período de 10 meses para cada uma das variedades em separado, e logo 4 meses mais para a combinação final. Evolução em garrafa por um mínimo de 1 ano antes de sair para o mercado.



SAFRA 2018



SAFRA 2018



SAFRA 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho intenso e brilhante.

Aroma: Clássico e elegante, com aromas de frutas vermelhas, ameixas e cerejas que se misturam com notas de tabaco e baunilha que oferecem grande complexidade.

Paladar: Clássico e elegante, com aromas de frutas vermelhas, ameixas e cerejas que se misturam com notas de tabaco e baunilha que oferecem grande complexidade.

Gastronomia: Queijos maduros, carnes vermelhas na brasa, porco e pratos condimentados. negra, ameixa, tabaco e café tosta.