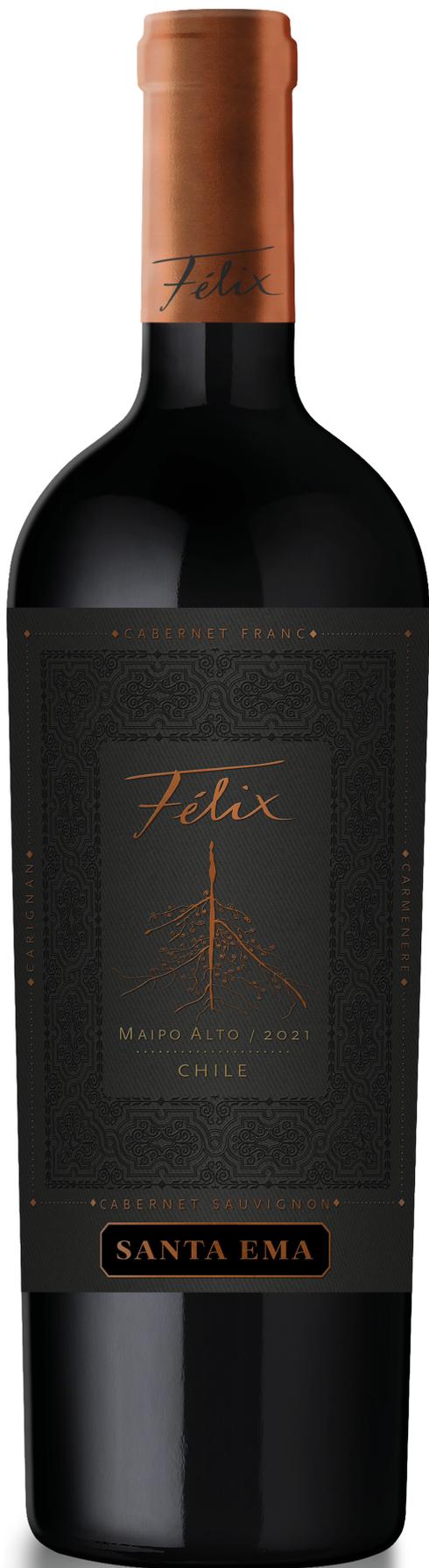


Félix

SANTA EMA



FÉLIX

2021

Maipo Alto

75% Cab.Franc
10% Carignan
10% Carmenere
5% Cab.Sauvignon

ÁLCOOL

13,5°

PH

3.30

ACIDEZ TOTAL

3.75 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL

2.84 g/L

◆ DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto. Feito com uvas de vinhedos nas encostas plantados a 700-1.000 metros acima do nível do mar no coração das Montanhas dos Andes.

◆ SAFRA

Quando comparada à colheita de 2020, a colheita de 2021 foi mais tardia, começando no final de fevereiro, graças a um inverno mais chuvoso do que nos últimos anos, juntamente com uma primavera e um verão com temperaturas mais amenas e maior nebulosidade, além de uma tempestade de chuva no meio do verão. Graças a essas condições acumulativas, a colheita ocorreu mais tarde do que o normal, com uvas com menor teor alcoólico, grande potencial aromático e excelente acidez. Mais uma vez, assim como no ano passado, tivemos uma colheita muito diferente dos anos anteriores, mas que nos ensinou muito.

◆ VINIFICAÇÃO

As uvas foram esmagadas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por 7 dias a 30°C (86°F), seguidos por uma maceração pós-fermentação de 6 dias. Uma vez concluída a fermentação malolática, cada variedade foi envelhecida separadamente em uma seleção especial de barris por 10 meses para obter maior estrutura e complexidade. Após a elaboração da mistura final, o vinho foi retornado aos barris por mais 4 meses para aprimorar a mistura e obter um blend extraordinário e distinto.

◆ ENVELHECIMENTO

As variedades foram tratadas de forma diferenciada em cada parcela, assim como fazemos com o Catalina. Em nossa adega, adotamos técnicas cuidadosas, incluindo desbaste de cachos e seleção na mesa, vinificações com gerenciamento pré e pós-fermentativo, separação de prensas verticais e fermentação malolática em barricas, com o objetivo de extrair o máximo do potencial que cada variedade destinada a este vinho pode oferecer. Após a vinificação, os vinhos foram guardados em barricas para as variedades Cabernet Franc e Carignan, em ovos de concreto para a variedade Carmenere e em grandes fudres para a variedade Cabernet Sauvignon, a fim de obter um vinho único e especial que agrade aos amantes de vinho e os faça se sentirem sortudos por desfrutar de uma dessas 7.000 garrafas.

◆ NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho rubi intenso, Nariz muito perfumado, notas intensas de frutas negras, groselhas negras, mirtilos, misturados com notas florais e herbais que dão lugar a toques de tabaco, noz-moscada e cedro. Paladar: com grande presença de fruta, intensidade e acidez que acompanham taninos redondos, uma sensação agradável no paladar com um final elegante. Harmonização: Preparações de alta intensidade, como risoto de tomate seco e parmesão, carnes cozidas com redução de vinho tinto, queijos maturados com especiarias, guisado de lentilhas com bacon crocante e queijo derretido.
