

CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE

60/40

COSECHA 2023
VALLE DEL MAIPO
60% Cabernet Sauvignon
40% Carmenere

SANTA EMA

| | | | |
|---------|------|--------------|-----------------|
| ALCOHOL | PH | ACIDEZ TOTAL | AZÚCAR RESIDUAL |
| 13,5° | 3.36 | 3.42 g/L | <2.84 g/L |



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

"La temporada 2023 experimentó una precipitación invernal superior a la media y varias horas de bajas temperaturas, lo que permitió una brotación homogénea. Las altas temperaturas de noviembre afectaron la calidad de la cuaja y un diciembre cálido adelantó la pinta.

La vendimia, que se inició el 9 de febrero y terminó el 27 de abril, ha demostrado que el cambio climático ha adelantado la maduración de las uvas, priorizando la madurez alcohólica sobre la de la semilla para mantener la frescura y acidez de los vinos, adaptándose a las tendencias del mercado.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 28°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó en barricas durante 6 a 8 meses para entregar más complejidad y estructura a este vino.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 6 a 8 meses.

NOTAS DE CATA

Color: De un intenso color rojo violáceo profundo.

Aroma: Destacan notas frutales de guinda negra, ciruela deshidratada, pimienta, para dar paso a las notas de café, chocolate negro, hojas secas y tostado.

Paladar: En boca es un vino estructurado, de buen volumen, con taninos maduro y redondos, con buen balance y acidez media. Un agradable final dulce. Se hacen presente las notas del Cabernet Sauvignon, debido a la estructura del vino, además de la suavidad del Carmenere.

Gastronomía: Pastas con salsas rojas, pastas rellenas, carne a la olla, legumbres con embutidos. quesos maduros, charcutería, panes artesanales.

