

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

60/40

SAFRA 2022
VALE DO MAIPO
60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.3	3.7 g/L	<4.7 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

SAFRA

A temporada de 2022 foi precedida por um inverno bastante seco, seguido de uma primavera fria e um verão ameno que terminou com um período quente. Esse padrão climático permitiu a maturação das uvas, que estavam um pouco atrasadas no processo de amadurecimento. Isso até antecipou a colheita das uvas brancas. O outono manteve-se seco e quente, o que acabou por padronizar a maturidade das castas tintas, resultando numa colheita nas datas habituais. Os rendimentos foram ligeiramente inferiores ao esperado, resultando em vinhos de boa qualidade, caracterizados por seu perfil aromático, equilíbrio e boa acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço durante 7 dias a 30°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu em barris durante 6 a 8 meses para entregar mais complexidade e estrutura para este vinho.

ENVELHECIMENTO

100% em barris de carvalho francês e americano durante 6 a 8 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi profundo.

Aroma: Intenso, lembra a frutas como ameixas secas e amoras, acompanhadas de suaves notas de torrada, baunilha e pimenta-do-reino.

Paladar: Vinho de grande estrutura, concentrado, redondo, maduro e persistente final.

Harmonização: Consumir com carnes vermelhas, massas, aves de caça e queijos.

