

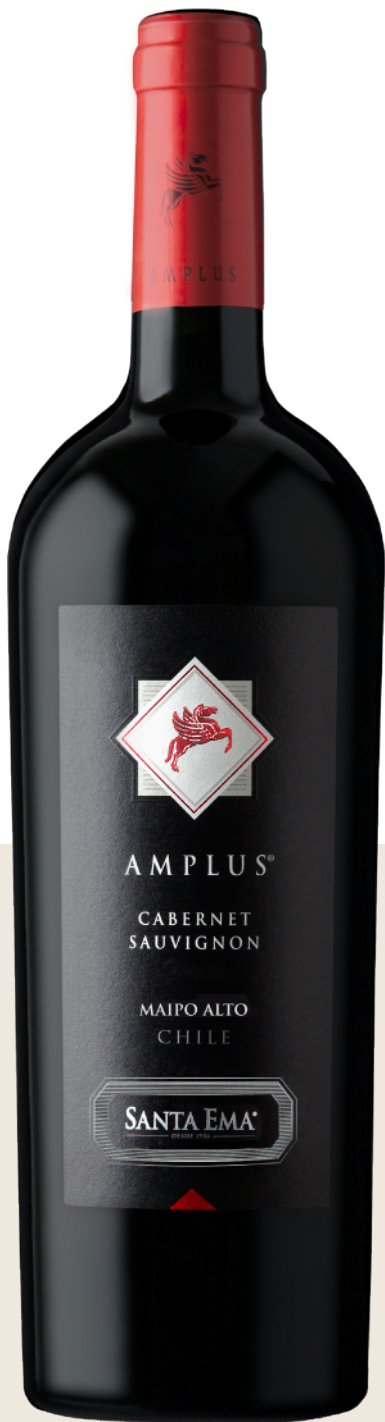
CABERNET SAUVIGNON

AMPLUS / Single Vineyard

SAFRA 2021
VALE DO MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
14,0°	3.3	3.7 g/L	<2.8 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto, Vale do Maipo. Vinhedos de altura plantados aos pés da Cordilheira dos Andes, a região mais prestigiosa e emblemática para o Cabernet Sauvignon.

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 fermentadas em cubas de aço inoxidável por 7 dias a uma temperatura de 30°C com um processo pós-fermentativo de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu durante 12 meses em barris de carvalho francês para ganhar uma maior complexidade e estrutura.

ENVELHECIMENTO

12 meses em barris de carvalho francês (25% novos - 50% segundo uso - 25% terceiro uso). Mínimo de 6 meses na garrafa.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelha intensa profunda.

Aroma: Complexo e intenso. Frutas negras como mirtilos, amoras e ameixas que dão uma grande tipicidade, acompanhado de um toque de chocolate amargo.

Paladar: Vinho de grande concentração com taninos maduros, firmes, cheios na boca e com um final frutal persistente.

Harmonização: Acompanhe com guisados de carne e cordeiro. Excelente também com queijos curados.

