

CABERNET SAUVIGNON

AMPLUS / Single Vineyard

SAFRA 2022
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

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 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.

