

CARMENERE

GRAN RESERVA

SAFRA 2022
VALE DO CACHAPOAL
100% Carmenerre

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
14,0°	3.4	3.6 g/L	<3.0 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Cachapoal. Vinhedos localizados no coração agrícola do vale, que graças ao seu clima quente e oscilação térmica oferece tintos elegantes e equilibrados.

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 inoxidável durante 7 dias a 30°C, com um tempo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi conservado em barris durante 8 a 10 meses, de modo a ficar mais redondo e entregar mais estrutura a esta combinação.

ENVELHECIMENTO

100% em barris de carvalho francês e americano durante 8 - 10 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho violáceo intenso.

Aroma: Aromas balanceador que lembram à cerejas, pimenta-do-reino e notas de chocolate.

Paladar: Vinho redondo de grande estrutura e concentração. Agradável e final frutal.

Harmonização: Consumir com massas, carnes com molhos, queijos e legumes no vapor. Comida chilena, torta de batatas, torta de milho e empanadas.

