

LATE HARVEST TARDÍO

GRAN RESERVA

SAFRA 2022
VALE DO MAIPO
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA

ÁLCOOL
13,0°

PH
3.5

ACIDEZ TOTAL
4.1 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
<88 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 do seu solo pedregoso e os ventos que vêm da Cordilheira e aqueles que entram pelo 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

Este vinho foi obtido de 100% de cachos prensados inteiros. O mosto foi decantado naturalmente e fermentado em barris de primeiro uso, tostado médio e conservado sobre suas borras por um período de 11 meses, sem desenvolvimento de e evoluiu na garrafa durante 6 meses antes de ir para o mercado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo intenso.

Aroma: No nariz, há aromas de frutas de caroço, como damasco e nêspera, juntamente com agradáveis notas de mamão e mel. Finaliza com uma agradável nota de camomila.

Paladar: Na boca, apresenta um equilíbrio perfeito entre doçura e frescor, com uma rica acidez que convida a mais uma taça.

Harmonização: Ideal como contraponto para torradas de foie gras, queijo azul com figo, doce de marmelo e queijos maturados.

