

# CARMENERE

SELECT TERROIR

SAFRA 2022  
VALE CENTRAL  
100% Carmenerre

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.4	3.4 g/L	<4.4 g/L



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Uvas selecionadas ao longo de todo o Vale Central, entre as duas Cordilheiras (Cordillera de los Andes e Cordillera de la Costa) que exercem a sua influência nas características da fruta. Este vale se distingue pelo seu clima mediterrâneo temperado, com invernos frios e verões quentes e secos.

## 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 por um período de 7 dias a 28°C, com uma maceração pós-fermentativa de 3 dias. Após a fermentação malolática, uma parte deste vinho evoluiu em barris de carvalho por um período de 4 a 6 meses a fim de oferecer mais complexidade à combinação final.

## ENVELHECIMENTO

40% da combinação em barris de carvalho durante um período de 4 a 6 meses.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho escuro com matizes violetas.

**Aroma:** Aromas intensos de frutas negras. Amoras e mirtilos junto com ameixas negras. Com um toque de tabaco e pimenta-do-reino, acompanhado pelas características notas temperadas do Carmenerre.

**Paladar:** Um vinho suave e aveludado, com taninos maduros. Bem equilibrado, com um nariz agradável e acidez moderada.

**Harmonização:** Massas, guisados de vegetais, queijos e comida chilena.

