CABERNET FRANC

4° ELEMENTO

COSECHA 2023
VALLE DEL MAIPO
100% Cabernet Franc

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.4	3.4 g/L	<2.7 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cerro Blanco, El Principal, Pirque, Valle del Maipo.

COSECHA

La temporada 2023 experimentó una precipitación invernal superior a la media y varias horas de bajas temperaturas, lo que permitió una brotación homogénea. Las altas temperaturas de noviembre afectaron la calidad de la cuaja y un diciembre cálido adelantó la pinta. La vendimia, que se inició el 9 de febrero y terminó el 27 de abril, ha demostrado que el cambio climático ha adelantado la maduración de las uvas, priorizando la madurez alcohólica sobre la de la semilla para mantener la frescura y acidez de los vinos, adaptándose a las tendencias del mercado.

VINIFICACIÓN

Uvas Cabernet Franc, cosechadas en marzo, de cuarteles seleccionados, fermentado en estanque de acero inoxidable a una temperatura de 26°C con remontajes diarios, más una maceración pos fermentativa de 7 días aproximadamente, luego del prensado, el vino realiza fermentación malolactica y luego es envejecido en fudres de 5.000 Litros.

GUARDA

Envejecido en fudres de 5.000 litros durante 12 meses y luego pasa por un periodo en botella, antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo ciruela brillante.

Aroma: Notas de frutos rojos dulces como arándanos y guindas, que se entremezclan con aromas a hojas secas.

Paladar: Suave textura y cremosa, acidez media, tanino suaves y redondos, con un final a fruta roja jugosa.

Gastronomía: Platos de condimentación media, quesos semiduros, carnes blancas y rojas, pastas con salsa roja, pastel de choclo.

SANTA EMA SE 1956

Viña Santa Ema · Isla de Maipo, Chile · santaema@santaema.cl · www.santaema.cl