CARMENERE

4° ELEMENTO

SAFRA 2022
VALE DO MAIPO
100% Carmenere

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
14,0°	3.5	3.4 g/L	<2.7 g/L

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Cerro Blanco, Pirque. Maipo Alto.

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

Uvas Carmenere, colhidas em abril, de lotes selecionados, fermentadas em tanque de aço inoxidável a uma temperatura de 26° com remontagens diárias, mais uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 dias. Após a prensagem, o vinho realiza fermentação malolática e depois é envelhecido em tonéis de 5.000 litros.

ENVELHECIMENTO

Envelhecido em tonéis de 5.000 litros durante 12 meses e depois passa por um período em garrafa antes de ser lançado no mercado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho violeta intenso.

Aroma: Destaca-se o caráter frutado como de maqui, amora, acompanhado de notas herbais frescas, balsâmicas e florais.

Paladar: Com grande carga frutal, taninos redondos suaves, excelente fruta fresca, paladar suculento.

Harmonização: Pratos com tempero médio, queijos semimacios, torradas com pasta de vegetais.

SANTA EMA SE 1956

TIM ATKIN MW MASTER OF WINE 93 2021 REPORT BEST OF CHILE

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