

RIVALTA

Ícone

SAFRA 2019

VALE DO MAIPO

76% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenere,
6% Cabernet Franc

SANTA EMA

ÁLCOOL

14,0°

PH

3.29

ACIDEZ TOTAL

3.76 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL

<2.9 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto, Vale do Maipo. Uvas de vinhedos de montanha, com videiras plantadas em encostas entre 700 e 1.000 metros acima do nível do mar, no coração da Cordilheira dos Andes.

SAFRA

A temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas fermentaram com leveduras selecionadas durante 6 dias a temperaturas entre 26°C e 29°C, em tanques de aço inoxidável. Posteriormente, foi realizada uma maceração pós-fermentativa durante duas semanas. Após a fermentação malolática, cada componente da mistura permaneceu em maturação separadamente, em barricas francesas de primeiro uso, durante 15 meses. O vinho foi constantemente controlado e degustado durante sua evolução na barrica, e apenas os melhores foram selecionados para compor o blend final desta edição limitada. O blend final foi novamente levado à barrica por um período de 5 meses para alcançar uma total harmonia durante sua maturação. Depois, o vinho é clarificado e engarrafado.

ENVELHECIMENTO

Evolução de 20 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso, com um primeiro período de 15 meses para cada uma das variedades separadamente e depois mais 5 meses para a mistura final. Evolução em garrafa por no mínimo 1 ano antes de ser lançado no mercado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi brilhante.

Aroma: Apresenta aromas intensos de frutos negros, como mirtilos, amoras e cassis, acompanhados por notas de pimenta preta, toques de louro, nuances tostadas e chocolate amargo que conferem elegância e complexidade.

Paladar: Possui uma estrutura bem redonda, com taninos maduros e uma textura generosa. O final é persistente.

Harmonização: Ideal para acompanhar pratos como cordeiro e carnes de caça, como veado e javali. Também harmoniza bem com magret de pato, pratos