

BLOCKS

Reserva Especial

CABERNET
SAUVIGNON
SAFRA 2021
VALE DE MAIPO
100% CABERNET SAUVIGNON

SANTA EMA®



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha 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

Ao contrário da safra 2020, a safra 2021 foi mais tardia, começando no final de fevereiro. Isto ocorreu por causa de um inverno com mais chuva do que nas estações recentes, juntamente com uma primavera e um verão com temperaturas mais frias e cobertura de nuvens mais altas do que a média, e chuva no meio do verão. Dadas estas condições, a colheita foi mais tardia do que o normal, com uvas de menor teor alcoólico, grande potencial aromático e muito boa acidez. Mais uma vez, como no ano passado, tivemos uma colheita muito diferente das anteriores e aprendemos muito.

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 por um período de 4 a 6 meses de forma de entregar mais complexidade à mistura final.

GUARDA

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

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.43
Acidez Total (H2SO4):	3.40 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.37 g/L
Açúcar Residual:	5.00 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi intensa. **Aroma:** Intenso e delicado, frutas negras e vermelhas como ameixas, amoras e framboesas com um leve toque tostado. **Paladar:** Bem redondo com um bom equilíbrio e persistência. **Gastronomia:** Carnes vermelhas, pratos condimentados, guisados e queijos quesos.