

BLOCKS

Reserva Especial

CARMENERE

SAFRA 2021

VALE DO CACHAPOAL

100% CARMENERE

SANTA EMA®



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Cachapoal. Vinhedos localizados no coração agrícola do vale, que graças ao seu clima quente e oscilação térmica entrega tintos elegantes e equilibrados.

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 30°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.

GUARDA

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

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.36
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	3.4 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.34 g/L
Açúcar Residual:	5.63 g/L

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 Carmeneré. **Paladar:** Um vinho suave e aveludado, com taninos maduros. Bem equilibrado, com um nariz agradável e acidez moderada. **Gastronomia:** Massas, guisados de vegetais, queijos e comida chilena.