

BLOCKS  
*Reserva Especial*

ROSÉ  
SAFRA 2021  
VALE DE MAIPO  
70% CABERNET SAUVIGNON  
30% SYRAH

SANTA EMA®



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Vale de Maipo, Ilha de Maipo.** As videiras estão no coração do vale, muito próximas à margem do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que entram na Costa.

## 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 maceradas a frio durante 3 dias a 8°C para então serem prensadas. O mosto fermentou em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 14°C por um período de 20 dias. Posteriormente, o vinho foi clarificado, filtrado e envasado de modo a conservar todo o seu frescor e expressão frutal.

## ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13°
pH:	3.08
Acidez Total (H2SO4):	3.72 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.18 g/L
Açúcar Residual:	4.64 g/L

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Telha, casca de cebola. **Aroma:** Intensos aromas de frutas vermelhas como morangos e cerejas. **Paladar:** Fresco na boca, de textura elegante e grande persistência. Bom equilíbrio entre fruta e acidez. **Gastronomia:** Harmonização perfeito com peixes, cozinha asiática e tailandesa