

# CABERNET SAUVIGNON

BLOCKS / Gran Reserva

SAFRA 2022  
VALE DO MAIPO  
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.4	3.8 g/L	<3.0 g/L



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla de Maipo. Nossos vinhedos estão localizados às margens do rio Maipo, onde o terroir se manifesta em toda a sua expressão, em uma das zonas vitivinícolas mais clássicas e antigas do Chile.

## 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

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço durante 7 dias a 30°C com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática o vinho foi mantido em barris durante 8 a 10 meses, de modo a obter e oferecer mais complexidade e estrutura.

## ENVELHECIMENTO

100% em barris de carvalho francês e americano durante 8 - 10 meses.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho rubi violeta profundo.

**Aroma:** Elegante, sofisticado e complexo. Com notas frutadas que misturam cereja preta, ameixa, tabaco e café torrado.

**Paladar:** Bem arredondado e estruturado. Com taninos maduros e muita textura. Final longo.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar pratos muito condimentados, carne assada, costela barbecue e legumes com linguiça.

