

CABERNET SAUVIGNON

BLOCKS / Gran Reserva

SAFRA 2023
VALE DO MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.4	3.5 g/L	<2.7 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 2023 registrou uma precipitação durante os meses de inverno superior à média e acumulou várias horas de baixas temperaturas, o que permitiu uma brotação homogênea. As altas temperaturas de novembro afetaram a qualidade da frutificação, e um dezembro caloroso adiantou a mudança de cor das uvas. A vindima, que se iniciou em 9 de fevereiro e terminou em 27 de abril, demonstrou que as mudanças climáticas têm antecipado a maturação das uvas. Priorizamos a maturidade alcoólica em detrimento da maturidade das sementes para manter a frescura e acidez dos vinhos, adaptando-nos às tendências do mercado.

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.

