

CABERNET SAUVIGNON

BLOCKS / Reserva Especial

SAFRA 2022
VALE CENTRAL
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.4	3.6 g/L	<4.2 g/L

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Uvas selecionadas ao longo de todo o Vale Central, entre as duas Cordilheiras (Cordillera de los Andes e Cordillera de la Costa) que exercem a sua influência nas características da fruta. Este vale se distingue pelo seu clima mediterrâneo temperado, com invernos frios e verões quentes e secos.

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 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.

ENVELHECIMENTO

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

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: Equilibrado, com taninos amigáveis e final longo e suculento.

Harmonização: Carnes vermelhas, pratos condimentados, guisados e queijosijos.

