

CARMENERE

BLOCKS / Reserva Especial

SAFRA 2023
VALE CENTRAL
100% Carmenerre

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.4	3.6 g/L	<3.9 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 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 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 de carvalho por um período de 4 a 6 meses a fim de oferecer mais complexidade à combinação final.

ENVELHECIMENTO

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

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 Carmenerre.

Paladar: Um vinho suave e aveludado, com taninos maduros. Bem equilibrado, com um nariz agradável e acidez moderada.

Harmonização: Massas, guisados de vegetais, queijos e comida chilena.

