ROSÉ

BLOCKS / *Reserva Especial*

COSECHA 2024
VALLE DEL MAIPO
70% Cabernet Sauvignon
30% Syrah

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,5°	3.1	3.6 g/L	<3.4 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

COSECHA

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegatitivo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho mas fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizar la madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y maceradas en frío durante 3 días a 8°C para luego ser prensadas. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 20 días. Posteriormente, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

NOTAS DE CATA

Color: Color teja que recuerda a piel de cebolla.

Aroma: Presenta intensos aromas a frutos rojos, como fresas y cerezas.

Paladar: Fresco, de textura elegante y excelente persistencia. Muestra un buen equilibrio entre fruta y acidez.

Gastronomía: Es un acompañante perfecto para pescados, así como platos tailandeses y otras preparaciones asiáticas.

SANTA EMA SE 1956

Viña Santa Ema · Isla de Maipo, Chile · santaema@santaema.cl · www.santaema.cl