

ROSÉ

BLOCKS / Reserva Especial

SAFRA 2024

VALE DO MAIPO

70% Cabernet Sauvignon

30% Syrah

SANTA EMA

ÁLCOOL
12,5°

PH
3.1

ACIDEZ TOTAL
3.6 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
<3.4 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

Chuvas de inverno próximas aos valores normais durante a safra de 2023 garantiram uma boa disponibilidade de água para o crescimento vegetativo e durante o verão. Em seguida, tivemos uma primavera e verão muito mais frescos que o habitual, resultando em um início tardio da colheita, mas com ótima sanidade. O final do verão e o início do outono foram bastante quentes, o que ajudou a homogenizar a maturação e alcançar bons níveis alcoólicos. Essas condições definem a safra de 2024, caracterizada por sua frescura e acidez natural, com vinhos aromáticos de excelente potencial de longevidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moidas e maceradas a frio durante 3 dias a 8°C para então serem prensadas. O mosto fermentou em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 14°C por um período de 20 dias. Posteriormente, o vinho foi clarificado, filtrado e envasado de modo a conservar todo o seu frescor e expressão frutal.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Telha, casca de cebola.

Aroma: Intensos aromas de frutas vermelhas como morangos e cerejas.

Paladar: Fresco na boca, de textura elegante e grande persistência. Bom equilíbrio entre fruta e acidez.

Harmonização: Harmonização perfeito com peixes, cozinha asiática e tailandesa.

