

SAUVIGNON BLANC

BLOCKS / Reserva Especial

SAFRA 2023
VALE CENTRAL
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA

ÁLCOOL
12,5°

PH
3.4

ACIDEZ TOTAL
4.8 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
<3.6 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

O Vale do Maipo costeiro foi caracterizado por um maior número de eventos de chuva em comparação com anos agrícolas anteriores, garantindo disponibilidade de água ao longo do perfil do solo. Isso resultou em uma brotação homogênea, embora um pouco mais tardia do que o habitual. Os brancos da safra de 2023 exibiram alta intensidade aromática com notas cítricas características, menta e pimenta verde, acompanhadas por uma acidez pronunciada e vibrante no paladar. Estações frias que levaram a um amadurecimento gradual, alcançando colheitas com grande potencial ao minimizar a perda de aromas no vinhedo e manter a acidez natural das bagas, prolongando assim a vida de nossos vinhos na garrafa.

VINIFICAÇÃO

Este vinho foi produzido com cachos prensados inteiros a frio. O mosto fermentou em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 14°C por um período de 25 dias. Após sua fermentação, o vinho foi clarificado, filtrado e envasado a fim de conservar todo o seu frescor e expressão frutal.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo cristalino com tons esverdeados.

Aroma: Grande aroma de frutas cítricas, acompanhadas de notas de pêras e maçãs.

Paladar: Vinho jovem e fresco, com uma acidez equilibrada e agradável.

Harmonização: Consumir com peixes leves, frutos-do-mar, ceviches e centolla.

