

SAUVIGNON BLANC

BLOCKS / Reserva Especial

SAFRA 2024
VALE DO MAIPO
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA

ÁLCOOL
12,5°

PH
3.3

ACIDEZ TOTAL
3.4 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

Chuvvas 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 homogeneizar 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

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.

