

CARMENERE

4^{TO} ELEMENTO

SAFRA 2024
VALE DO MAIPO
100% Carmenerre

SANTA EMA[®]

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,6°	3.33	3.30g/L	<2.54g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Cerro Blanco, Pirque, Maipo Alto.

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

Uvas Carmenerre, colhidas em abril, de lotes selecionados, fermentadas em tanque de aço inoxidável a uma temperatura de 26° com remontagens diárias, mais uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 dias. Após a prensagem, o vinho realiza fermentação malolática e depois é envelhecido em tonéis de 5.000 litros.

ENVELHECIMENTO

Envelhecido em tonéis de 5.000 litros durante 12 meses e depois passa por um período em garrafa antes de ser lançado no mercado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho violeta intenso.

Aroma: Destaca se o caráter frutado como de maqui, amora, acompanhado de notas herbais frescas, balsâmicas e florais.

Paladar: Com grande carga frutal, taninos redondos suaves, excelente fruta fresca, paladar suculento.

Harmonização: Pratos com tempero médio, queijos semimacios, torradas com pasta de vegetais.

