

CABERNET SAUVIGNON CARMENERE

60/40

COSECHA 2024
VALLE DEL MAIPO
60% Cabernet Sauvignon
40% Carmenere

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13,5°	3.29	3.56 g/L	<3.54 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegetativo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho más 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 fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 28°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó en barricas durante 6 a 8 meses para entregar más complejidad y estructura a este vino.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 6 a 8 meses.

NOTAS DE CATA

Color: De un intenso color rojo violáceo profundo.

Aroma: Destacan notas frutales de guinda negra, ciruela deshidratada, pimienta, para dar paso a las notas de café, chocolate negro, hojas secas y tostado.

Paladar: En boca es un vino estructurado, de buen volumen, con taninos maduro y redondos, con buen balance y acidez media. Un agradable final dulce. Se hacen presente las notas del Cabernet Sauvignon, debido a la estructura del vino, además de la suavidad del Carmenere.

Gastronomía: Pastas con salsas rojas, pastas rellenas, carne a la olla, legumbres con embutidos, quesos maduros, charcutería, panes artesanales.

