

CABERNET SAUVIGNON CARMENERE

60/40

SAFRA 2024
VALE DO MAIPO
60% Cabernet Sauvignon
40% Carmenere

SANTA EMA®

ALCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.29	3.56 g/L	<3.54 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

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 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

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço durante 7 dias a 28°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu em barricas por 6 a 8 meses para fornecer mais complexidade e estrutura a este vinho.

ENVELHECIMENTO

100% em barris de carvalho francês e americano durante 6 a 8 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: De uma intensa cor vermelha violácea profunda.

Aroma: Notas frutadas de cereja preta, ameixa seca, pimenta, que dão lugar a notas de café, chocolate negro, folhas secas e tostado.

Paladar: Na boca, é um vinho estruturado, de bom volume, com taninos maduros e redondos, com bom equilíbrio e acidez média. Um final doce agradável. Notas de Cabernet Sauvignon estão presentes devido à estrutura do vinho, além da suavidade do Carménère.

Harmonização: Massas com molhos vermelhos, massas recheadas, carne cozida, Legumes com embutidos, queijos maturados, charcutaria, pães artesanais.

