

# CABERNET SAUVIGNON MERLOT

60/40

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

SANTA EMA®

ÁLCOOL  
13,5°

PH  
3.26

ACIDEZ TOTAL  
3.72 g/L

AZUCAR RESIDUAL  
<3.75 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.

## COSECHAS

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 permitieran 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:** Rojo rubí profundo.

**Aroma:** Expresivo y con alta intensidad a frutas negras como ciruelas secas y moras, completamente equilibrado con suaves notas de tostado, vainilla y pimienta negra.

**Paladar:** Vino de gran estructura, de taninos maduros, concentrado y persistente final.

**Gastronomía:** Consumir con carnes rojas, carnes blancas, pastas, aves de caza y quesos.

