

CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE

60/40

SAFRA 2023

VALE DO MAIPO

60% Cabernet Sauvignon

40% Carmenere

SANTA EMA

ÁLCOOL

13,8°

PH

3.36

ACIDEZ TOTAL

3.42 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL

<2.84 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

A temporada de 2023 registrou uma precipitação durante os meses de inverno superior à média e acumulou várias horas de baixas temperaturas, o que permitiu uma brotação homogênea. As altas temperaturas de novembro afetaram a qualidade da frutificação, e um dezembro caloroso adiantou a mudança de cor das uvas. A vindima, que se iniciou em 9 de fevereiro e terminou em 27 de abril, demonstrou que as mudanças climáticas têm antecipado a maturação das uvas. Priorizamos a maturidade alcoólica em detrimento da maturidade das sementes para manter a frescura e acidez dos vinhos, adaptando-nos às tendências do mercado.

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.

