

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

60/40

SAFRA 2023
VALE DO MAIPO
60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.32	3.45 g/L	<2.89 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 30°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu em barris durante 6 a 8 meses para entregar mais complexidade e estrutura para este vinho.

ENVELHECIMENTO

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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi profundo.

Aroma: Intenso, lembra a frutas como ameixas secas e amoras, acompanhadas de suaves notas de torrada, baunilha e pimenta-do-reino.

Paladar: Vinho de grande estrutura, concentrado, redondo, maduro e persistente final.

Harmonização: Consumir com carnes vermelhas, massas, aves de caça e queijos.

