

CARMENERE

AMPLUS / Single Vineyard

SAFRA 2023

VALE DO CACHAPOAL
85% Carmener e 10% Syrah,
5% Carignan

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,9°	3.36	3.38 _{g/L}	<2.69 _{g/L}



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Peumo, Vale do Cachapoal. Com um clima quente e influenciado pelas brisas do lago Rapel, esta é uma área prestigiada para a produção de Carmeneres frutados e encorpados no Chile.

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

uvas foram fermentadas em tanques de aço inoxidável por 7 dias a uma temperatura de 30°C, com um processo pós-fermentativo de 6 dias. Após fermentação maloláctica, o vinho evoluiu durante 12 meses em barricas de carvalho francês para conferir maior complexidade e estrutura.

ENVELHECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês (25% novas - 50% de segundo uso - 25% de terceiro uso). Mínimo de 6 meses em garrafa.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi profundo com tons violetas.

Aroma: Expressivo e intenso. Lembra cereja, cerejas pretas e cassis com notas de tabaco, chocolate e grafite.

Paladar: Vinho bem estruturado, potente, com taninos redondos e maduros que conferem um final volumoso e sedutor.

Harmonização: Consumir com carnes de porco, frango e peru com molhos cremosos. Também ideal para massas e queijos defumados.

