

CATALINA

Icono

COSECHA 2025

VALLE DEL MAIPO

72% Cabernet Sauvignon,

20% Carmenere 8% Cabernet Franc

SANTA EMA®

ALCOHOL

14°

PH

3.25

ACIDEZ TOTAL

3.84 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<3.44 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Uvas de viñedos de montaña con parras plantadas en laderas entre 700 y 1.000 msnm en el corazón de la cordillera de los Andes.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30 °C, junto a una maceración posfermentativa de 6 días. Tras completar la fermentación maloláctica, cada variedad fue envejecida por separado en barricas seleccionadas durante 10 meses, aportando estructura y complejidad al vino. Finalmente, luego del ensamblaje, el vino regresó a barrica por 4 meses adicionales para armonizar la mezcla y lograr un perfil distinguido y equilibrado.

GUARDA

Evolución de 14 meses en barricas de roble francés de primer uso, con un primer periodo de 10 meses para cada una de las variedades por separado y luego 4 meses más para la mezcla final. Evolución en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso y brillante.

Aroma: Clásico y elegante, con aromas a frutos rojos, ciruelas y cerezas que entremezclan con notas a tabaco y vainilla que entregan gran complejidad.

Paladar: Intenso y bien estructurado con taninos maduros. Un vino envolvente con una tremenda expresión frutal que se refleja en un amplio y largo final.

Gastronomía: Quesos maduros, carnes rojas a las brasas, cerdo y platos condimentados.

