

CATALINA

Icono

SAFRA 2025

VALE DO MAIPO

72% Cabernet Sauvignon,

20% Carmenere 8% Cabernet Franc

SANTA EMA®

ÁLCOOL

14°

PH

3.25

ACIDEZ TOTAL

3.84 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL

<3.44 g/L

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto, Vale do Maipo. Uvas de vinhedos de montanha, com parreiras plantadas em ladeiras entre 700 e 1.000 msnm, no coração da cordilheira dos Andes.

SAFRA

A temporada de 2022 foi precedida por um inverno bastante seco, seguido de uma primavera fria e um verão ameno que terminou com um período quente. Esse padrão climático permitiu a maturação das uvas, que estavam um pouco atrasadas no processo de amadurecimento. Isso até antecipou a colheita das uvas brancas. O outono manteve-se seco e quente, o que acabou por padronizar a maturidade das castas tintas, resultando numa colheita nas datas habituais. Os rendimentos foram ligeiramente inferiores ao esperado, resultando em vinhos de boa qualidade, caracterizados por seu perfil aromático, equilíbrio e boa acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moidas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por período de 7 dias a 30°C com um processo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, cada variedade foi envelhecida separadamente em uma seleção especial de barris durante 10 meses, a fim de oferecer mais estrutura e complexidade. Após realizada a mistura final, esta foi devolvida aos barris por um período de 4 meses com o objetivo de deixar a combinação redonda e obter um vinho extraordinário e distinguido.

ENVELHECIMENTO

Evolução de 14 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso, com um primeiro período de 10 meses para cada uma das variedades em separado, e logo 4 meses mais para a combinação final. Evolução em garrafa por um mínimo de 1 ano antes de sair para o mercado.

NOTAS DE CATA

Cor: Vermelho intenso e brilhante.

Aroma: Clássico e elegante, com aromas de frutas vermelhas, ameixas e cerejas que se misturam com notas de tabaco e baunilha que oferecem grande complexidade

Paladar: Intenso e bem estruturado com taninos maduros. Um vinho envolvente com uma tremenda expressão de fruta que se reflete num final amplo e longo.

Harmonização: Queijos maduros, carnes vermelhas na brasa, porco e pratos condimentados.

