

CABERNET SAUVIGNON

GRAN RESERVA

SAFRA 2024

VALE DO MAIPO

100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA®

ÁLCOOL
13,4°

PH
3.5

ACIDEZ TOTAL
3.63 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
<2.9 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla de Maipo. Nossos vinhedos estão localizados às margens do rio Maipo, onde o terroir se manifesta em toda a sua expressão, em uma das zonas vitivinícolas mais clássicas e antigas do Chile.

SAFRA

Chuvas de inverno próximas aos valores normais durante a safra de 2023 garantiram uma boa disponibilidade de água para o crescimento vegetativo e durante o verão. Em seguida, tivemos uma primavera e verão muito mais frescos que o habitual, resultando em um início tardio da colheita, mas com ótima sanidade. O final do verão e o início do outono foram bastante quentes, o que ajudou a homogeneizar a maturação e alcançar bons níveis alcoólicos. Essas condições definem a safra de 2024, caracterizada por sua frescura e acidez natural, com vinhos aromáticos de excelente potencial de longevidade.

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 foi mantido em barris durante 8 a 10 meses, de modo a obter e oferecer mais complexidade e estrutura.

ENVELHECIMENTO

100% em barris de carvalho francês e americano durante 8 - 10 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi violeta profundo.

Aroma: Elegante, sofisticado e complexo. Com notas frutadas que misturam cereja preta, ameixa, tabaco e café torrado.

Paladar: Bem arredondado e estruturado. Com taninos maduros e muita textura. Final longo.

Harmonização: Para acompanhar carnes grelhadas, pratos picantes, guisados e queijos curados.

