

# CARMENERE

GRAN RESERVA

SAFRA 2024

VALE DO CACHAPOAL

100% Carmenerre

SANTA EMA®

ÁLCOOL

13,9°

PH

3.36

ACIDEZ TOTAL

3.45 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL

<2.54 g/L



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Cachapoal. Vinhedos localizados no coração agrícola do vale, que graças ao seu clima quente e oscilação térmica oferece tintos elegantes e equilibrados.

## 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 inoxidável durante 7 dias a 30°C, com um tempo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi conservado em barris durante 8 a 10 meses, de modo a ficar mais redondo e entregar mais estrutura a esta combinação.

## ENVELHECIMENTO

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

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho violáceo intenso.

**Aroma:** Aromas balanceador que lembram à cerejas, pimenta-do-reino e notas de chocolate.

**Paladar:** Vinho redondo de grande estrutura e concentração. Agradável e final frutal.

**Harmonização:** Consumir com massas, carnes com molhos, queijos e legumes no vapor. Comida chilena, torta de batatas, torta de milho e empanadas.

