

CABERNET SAUVIGNON

SELECT TERROIR

COSECHA 2025
VALLE DEL MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13°	3.52	3.55g/L	<3.91g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

Abundantes Lluvias invernales sobre los valores normales durante el invierno 2024 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento y desarrollo de la vid, pero con una floración y cuaja disminuida. Luego llegó una primavera mucho mas fresco de lo normal, y un verano bastante caluroso que terminó en un inicio de cosecha temprana, de buena sanidad y un año con un rendimiento de cosecha bastante bajo. Las condiciones anteriores, permitieron obtener una cosecha 2025 caracterizada por vinos de bastante concentración, de buen aroma y al iniciar temprano la cosecha de buen nivel de acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un periodo de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubi intenso.

Aroma: Profundo y delicado, con alta intensidad de frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas con un ligero toque a tostado.

Paladar: Equilibrado, con taninos amables y de largo y jugoso final.

Gastronomía: Carnes rojas, platos condimentados, estofados y quesos.

