

CABERNET SAUVIGNON

SELECT TERROIR

SAFRA 2025
VALE DO MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13°	3.52	3.55g/L	<3.91g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

SAFRA

Chuvvas inverniais abundantes, acima dos níveis normais durante o inverno de 2024, garantiram boa disponibilidade de água para o crescimento e desenvolvimento da videira, embora com floração e vingamento reduzidos. Em seguida, houve uma primavera muito mais fresca que o normal e um verão bastante quente, o que resultou em um início de colheita precoce, com boa sanidade e um rendimento de safra bastante baixo. Essas condições permitiram obter uma safra 2025 caracterizada por vinhos de grande concentração, bons aromas e bom nível de acidez, em função do início antecipado da colheita.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por um período de 7 dias a 28°C, com uma maceração pós-fermentativa de 3 dias. Após a fermentação malolática, uma parte deste vinho evoluiu em barris por um período de 4 a 6 meses de forma de entregar mais complexidade à mistura final.

ENVELHECIMENTO

40% da mistura em barris de carvalho durante um período de 4 a 6 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi intensa.

Aroma: Intenso e delicado, frutas negras e vermelhas como ameixas, amoras e framboesas com um leve toque tostado.

Paladar: Equilibrado, com taninos amigáveis e final longo e suculento.

Harmonização: Carnes vermelhas, pratos condimentados, guisados e queijos quesos.

