

# CARMENERE

SELECT TERROIR

COSECHA 2025  
VALLE CENTRAL  
100% Carmenera

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13°	3.56	3.32 g/L	<3.60 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

## 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 más 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 despalladas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un periodo 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 periodo 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 oscuro con matices violetas.

**Aroma:** Aromas intensos a frutas negras como moras, ciruelas y arándanos y levemente especiado con toques de pimienta negra. Todo esto acompañado con notas tostadas.

**Paladar:** Un vino suave y redondo, con acidez leve en un comienzo, para terminar con un tanino maduro y agradable.

**Gastronomía:** Pastas, guisos de vegetales, quesos y comida chilena.

