

# CARMENERE

SELECT TERROIR

SAFRA 2025  
VALE CENTRAL  
100% Carmenerere

## SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13°	3.56	3.32 g/L	<3.60 g/L



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Uvas selecionadas ao longo de todo o Vale Central, entre as duas Cordilheiras (Cordillera de los Andes e Cordillera de la Costa) que exercem a sua influência nas características da fruta. Este vale se distingue pelo seu clima mediterrâneo temperado, com invernos frios e verões quentes e secos.

### 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 de carvalho por um período de 4 a 6 meses a fim de oferecer mais complexidade à combinação final.

### ENVELHECIMENTO

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

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho escuro com matizes viol etas.

**Aroma:** Aromas intensos de frutas negras. Amoras e mirtilos junto com ameixas negras. Com um toque de tabaco e pimenta do reino, acompanhado pelas características notas temperadas do Carmenerere.

**Paladar:** Um vinho suave e aveludado, com taninos maduros. Bem equilibrado, com um nariz agradável e acidez moderada.

**Harmonização:** Massas, guisados de vegetais, queijos e comida chilena

