

**ROSÉ**  
SELECT TERROIR

COSECHA 2025  
VALLE DEL MAIPO  
70% Cabernet Sauvignon  
30% Syrah

**SANTA EMA®**

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
12,5°	3.03	3.95 g/L	<3.44 g/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 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 molidas y maceradas en frío durante 3 días a 8°C para luego ser prensadas. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 20 días. Posteriormente, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Color teja que recuerda a piel de cebolla.

**Aroma:** Presenta intensos aromas a frutos rojos, como fresas y cerezas.

**Paladar:** Fresco, de textura elegante y excelente persistencia. Muestra un buen equilibrio entre fruta y acidez.

**Gastronomía:** Es un acompañante perfecto para pescados, así como platos tailandeses y otras preparaciones asiáticas

