

**ROSÉ**  
SELECT TERROIR

SAFRA 2025  
VALE DO MAIPO  
70% Cabernet Sauvignon  
30% Syrah

**SANTA EMA®**

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
12,5°	3.03	3.95 g/L	<3.44 g/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 maceradas a frio durante 3 dias a 8°C para então serem prensadas. O mosto fermentou em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 14°C por um período de 20 dias. Posteriormente, o vinho foi clarificado, filtrado e envasado de modo a conservar todo o seu frescor e expressão frutal.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Telha, casca de cebola.

**Aroma:** Intensos aromas de frutas vermelhas como morangos e cerejas.

**Paladar:** Fresco na boca, de textura elegante e grande persistência. Bom equilíbrio entre fruta e acidez.

**Harmonização:** Harmonização perfeito com peixes, cozinha asiática e tailandesa.

