

SAUVIGNON BLANC

SELECT TERROIR

SAFRA 2025
VALE DO MAIPO
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA®

ALCOHOL
12,9°

PH
3.25

ACIDEZ TOTAL
3.80 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
≤3.70 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

Chuvas invernais 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

Este vinho foi produzido com cachos prensados inteiros a frio. O mosto fermentou em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 14°C por um período de 25 dias. Após sua fermentação, o vinho foi clarificado, filtrado e envasado a fim de conservar todo o seu frescor e expressão frutal.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo cristalino com tons esverdeados.

Aroma: Grande aroma de frutas cítricas, acompanhadas de notas de pêras e maçãs.

Paladar: Vinho jovem e fresco, com uma acidez equilibrada e agradável.

Harmonização: Consumir com peixes leves, frutos-do-mar, ceviches e centolla.

