

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

SAFRA 2020
Vale do Maipo
100% Cab. Sauvignon

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
13.3°	3.31	3.84g/L	0.55 g/L	2.84 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha 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

A colheita de 2020 é a colheita mais antiga e compacta da última década, pelo menos três semanas antes. Isso se deve a um inverno e primavera muito secos, junto com um verão com temperaturas muito quentes. Como resultado das condições secas de inverno e primavera, os rendimentos foram menores do que o esperado, mas com concentração muito boa. Devido ao verão quente, foi necessário estar muito atento à data ideal de vindima de cada casta para evitar o excesso de maturação, conseguindo a colheita de uvas aromáticas com um equilíbrio agradável. Uma safra diferente e com muito aprendizado.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço durante 7 dias a 30°C com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática o vinho foi mantido em barris durante 8 a 10 meses, de modo a obter e oferecer mais complexidade e estrutura.

GUARDA

100% em barris de carvalho francês e americano durante 6 a 8 meses.



SAFRA 2019



SAFRA 2019



SAFRA 2019

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Profunda cor vermelha rubí violácea

Aroma: Elegante, sofisticado e completo. Com notas de fruta que misturam cereja negra, ameixa, tabaco e café tostado.

Paladar: Elegante, sofisticado e completo. Com notas de fruta que misturam cereja negra, ameixa, tabaco e café tostado.

Gastronomia: Elegante, sofisticado e completo. Com notas de fruta que misturam cereja negra, ameixa, tabaco e café tosta.

