

ROSÉ

BLOCKS / Reserva Especial

SAFRA 2023

VALE CENTRAL
70% Cabernet Sauvignon
30% Syrah

SANTA EMA

ÁLCOOL
12,5°

PH
3.3

ACIDEZ TOTAL
4.5 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
<3.2 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

O Vale do Maipo costeiro foi caracterizado por um maior número de eventos de chuva em comparação com anos agrícolas anteriores, garantindo disponibilidade de água ao longo do perfil do solo. Isso resultou em uma brotação homogênea, embora um pouco mais tardia do que o habitual. Os brancos da safra de 2023 exibiram alta intensidade aromática com notas cítricas características, menta e pimenta verde, acompanhadas por uma acidez pronunciada e vibrante no paladar. Estações frias que levaram a um amadurecimento gradual, alcançando colheitas com grande potencial ao minimizar a perda de aromas no vinhedo e manter a acidez natural das bagas, prolongando assim a vida de nossos vinhos na garrafa.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moidas 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.

