

CARMENERE GRAN RESERVA

SAFRA 2020
Vale do Cachapoal
100% Carmenerre

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
13.8°	3.26	3.82g/L	0.54 g/L	2.89 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Cachapoal. Vinhedos localizados no coração agrícola do vale, que graças ao seu clima quente e oscilação térmica oferece tintos elegantes e equilibrados.

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 inoxidável durante 7 dias a 30° C, com um tempo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi conservado em barris durante 8 a 10 meses, de modo a ficar mais redondo e entregar mais estrutura a esta combinação.

GUARDA

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



SAFRA 2019



SAFRA 2019



SAFRA 2019

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho violáceo intenso.

Aroma: Aromas balanceador que lembram à cerejas, pimenta-do-reino e notas de chocolate.

Paladar: Vinho redondo de grande estrutura e concentração. Agradável e final frutal.

Gastronomia: Consumir com massas, carnes com molhos, queijos e legumes no vapor. Comida chilena, torta de batatas, torta de milho e empanadas.


