

SAUVIGNON BLANC SELECT TERROIR

SAFRA 2022
Vale do Maipo
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
12.5°	3.26	3.71 g/L	0.45 g/L	4.79 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 vindima de 2022 foi antecedida por um inverno bastante seco, seguido de uma primavera fria e de um verão ameno que acabou por ser quente, o que permitiu uma maturação das uvas um pouco tardias, antecipando mesmo a vindima das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, o que acabou por uniformizar a maturidade das vinhas tintas, terminando com uma vindima nas datas habituais. Os rendimentos ficaram um pouco abaixo do esperado, e o resultado foram vinhos de boa qualidade, aromáticos, equilibrados e com boa acidez.

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.



SAFRA 2021



SADFRA 2021

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.

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


