

Félix

SANTA EMA



FÉLIX

2021

Maipo Alto

75% Cab.Franc
10% Carignan
10% Carmenere
5% Cab.Sauvignon

ALCOHOL

13,5°

PH

3.30

ACIDEZ TOTAL

3.75 g/L

AZUCAR RESIDUAL

2.84 g/L

◆ DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Denominación de Origen: Maipo Alto. Viñedos de altura plantados de 700 a 1000 msnm en el piemonte de la Cordillera de los Andes, la zona más prestigiada y emblemática para vinos tintos.

◆ COSECHA

La vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez.

◆ VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en tanques de acero inoxidable durante 7, seguidos de una maceración post-fermentación de 6 días. Una vez completada la fermentación maloláctica, cada variedad fue envejecida por separado en una selección especial de barricas durante 10 meses para obtener una mayor estructura y complejidad. Después de realizar la mezcla final, el vino fue guardado en barricas durante otros 4 meses para redondear la mezcla y lograr un resultado extraordinario y distinguido.

◆ GUARDA

Las variedades han sido trabajadas de forma diferenciada en cada cuartel tal como se hace con Catalina. En nuestra bodega hemos recurrido a cuidadosas técnicas que incluyen descarte de bayas y selección en mesa, vinificaciones con manejo pre y post fermentativo, separación de prensa verticales, fermentación malolácticas en barricas, todo esto con el objetivo de extraer al máximo el potencial que cada variedad destinada a este vino puede ofrecer. Posterior a la vinificación, los vinos han sido guardados en barricas para las variedades Cabernet Franc y Carignan, huevos de concreto para variedad Carmenere y fudres para variedad Cabernet Sauvignon, de manera de obtener un vino diferente y especial que acompañe a los amantes del vino y se sientan afortunados de disfrutar una de estas 7.000 botellas.

◆ TASTING NOTES

Color rojo rubí intenso, nariz muy perfumada con notas intensas de frutas negras, grosellas negras, arándanos, entremezcladas con notas florales y herbales que dan paso a toques de tabaco, nuez moscada y cedro.

En boca, presenta una gran presencia de fruta, intensidad y acidez que acompaña a unos taninos redondos, una sensación placentera en el paladar con un elegante final.

Maridaje: Preparaciones de alta intensidad, como risotto con tomate seco y queso parmesano, carnes estofadas con reducción de vino tinto, quesos maduros con especias, estofado de lentejas con panceta ahumada crujiente y queso fundido.
