

CABERNET FRANC

4° ELEMENTO

SAFRA 2022
VALE DO MAIPO
100% Cabernet Franc

SANTA EMA

ÁLCOOL
13,5°

PH
3.4

ACIDEZ TOTAL
3.6 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
<2.7 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Cerro Blanco, El Principal, Pirque, Vale do Maipo.

SAFRA

A temporada de 2022 foi precedida por um inverno bastante seco, seguido de uma primavera fria e um verão ameno que terminou com um período quente. Esse padrão climático permitiu a maturação das uvas, que estavam um pouco atrasadas no processo de amadurecimento. Isso até antecipou a colheita das uvas brancas. O outono manteve-se seco e quente, o que acabou por padronizar a maturidade das castas tintas, resultando numa colheita nas datas habituais. Os rendimentos foram ligeiramente inferiores ao esperado, resultando em vinhos de boa qualidade, caracterizados por seu perfil aromático, equilíbrio e boa acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas Cabernet Franc, colhidas em março de parcelas selecionadas, foram fermentadas em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 26°C, com remontagens diárias, seguidas por uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 dias. Após a prensagem, o vinho passou por fermentação malolática e foi, então, envelhecido em foudres de 5.000 litros.

ENVELHECIMENTO

O vinho envelheceu em foudres de 5.000 litros por 12 meses e, em seguida, passou por um período em garrafa antes de ser lançado no mercado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho ameixa brilhante.

Aroma: Notas de frutas vermelhas doces, como mirtilos e cerejas, se misturam com aromas de folhas secas.

Paladar: Textura suave e cremosa, acidez média, taninos macios e redondos, com um final suculento de frutas vermelhas.

Harmonização: Ideal para acompanhar pratos de tempero médio, queijos semiduros, carnes brancas e vermelhas, massas com molho vermelho e torta de milho.

