

CABERNET SAUVIGNON

4° ELEMENTO

COSECHA 2022
VALLE DEL MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.5	3.7 g/L	<2.8 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cerro Blanco, Pirque. Maipo Alto.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Uvas Cabernet Sauvignon, cosechadas en marzo, de cuarteles seleccionados, fermentado en estanque de acero inoxidable a una temperatura de 26°C con remontajes diarios, más una maceración pos fermentativa de 7 días aproximadamente, luego del prensado, el vino realiza fermentación maloláctica y luego es envejecido en fudres de 5.000 Litros.

GUARDA

Envejecido en fudres de 5.000 litros durante 12 meses y luego pasa por un periodo en botella, antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo guinda brillante.

Aroma: Explosión de frutos rojos como frutilla, guinda, cranberries que se entremezclan con aromas especiados como tomillo y canela.

Paladar: Suave textura, cremosa, acidez media, tanino sutil y redondo, con un final a fruta roja jugosa que recuerda a la granada.

Gastronomía: Platos de condimentación media-alta, quesos semimaduros, legumbres con especias.

