

CABERNET SAUVIGNON

4° ELEMENTO

SAFRA 2022
VALE DO MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.5	3.7 g/L	<2.8 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Cerro Blanco, Pirque. Maipo Alto.

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

Uvas Cabernet Sauvignon, colhidas em março, de lotes selecionados, fermentadas em tanque de aço inoxidável a uma temperatura de 26° com remontagens diárias, mais uma maceração pós-fermentativa de aproximadamente 7 dias. Após a prensagem, o vinho realiza fermentação malolática e depois é envelhecido em tonéis de 5.000 litros.

ENVELHECIMENTO

Envelhecido em tonéis de 5.000 litros durante 12 meses e depois passa por um período em garrafa antes de ser lançado no mercado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho cereja brilhante.

Aroma: Explosão de frutos vermelhos como morango, cereja e cranberries que se misturam com aromas de especiarias como tomilho e canela.

Paladar: Textura suave e cremosa, acidez média, tanino sutil e redondo, com um final de fruta vermelha suculenta que lembra a romã.

Harmonização: Pratos com tempero médio a alto, queijos semimaduros, leguminosas com especiarias.

