

# CARMENERE

4° ELEMENTO

SAFRA 2022

VALE DO MAIPO

100% Carmenerre

SANTA EMA

ÁLCOOL

14,0°

PH

3.5

ACIDEZ TOTAL

3.4 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL

<2.7 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 Carmenerre, colhidas em abril, 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 violeta intenso.

**Aroma:** Destaca-se o caráter frutado como de maqui, amora, acompanhado de notas herbais frescas, balsâmicas e florais.

**Paladar:** Com grande carga frutal, taninos redondos suaves, excelente fruta fresca, paladar suculento.

**Harmonização:** Pratos com tempero médio, queijos semimacios, torradas com pasta de vegetais.

