

CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE

60/40

COSECHA 2022
VALLE DEL MAIPO
60% Cabernet Sauvignon
40% Carmenere

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.2	3.6 g/L	<3.0 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

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

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 28°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó en barricas durante 6 a 8 meses para entregar más complejidad y estructura a este vino.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 6 a 8 meses.

NOTAS DE CATA

Color: De un intenso color rojo violáceo profundo.

Aroma: Destacan notas frutales de guinda negra, ciruela deshidratada, pimienta, para dar paso a las notas de café, chocolate negro, hojas secas y tostado.

Paladar: En boca es un vino estructurado, de buen volumen, con taninos maduro y redondos, con buen balance y acidez media. Un agradable final dulce. Se hacen presente las notas del Cabernet Sauvignon, debido a la estructura del vino, además de la suavidad del Carmenere.

Gastronomía: Pastas con salsas rojas, pastas rellenas, carne a la olla, legumbres con embutidos. quesos maduros, charcutería, panes artesanales.

