

CARMENERE

SAFRA 2024
VALE CENTRAL
100% Carmenerere



ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,8°	3.34	3,44g/L	<3,86 g/L

By **SANTA EMA**



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Uvas selecionadas ao longo de todo o Vale Central, entre as duas Cordilheiras (Cordillera de los Andes e Cordillera de la Costa) que exercem a sua influência nas características da fruta. Este vale se distingue pelo seu clima mediterrâneo temperado, com invernos frios e verões quentes e secos.

SAFRA

Chuvas de inverno próximas aos valores normais durante a safra de 2023 garantiram uma boa disponibilidade de água para o crescimento vegetativo e durante o verão. Em seguida, tivemos uma primavera e verão muito mais frescos que o habitual, resultando em um início tardio da colheita, mas com ótima sanidade. O final do verão e o início do outono foram bastante quentes, o que ajudou a homogeneizar a maturação e alcançar bons níveis alcoólicos. Essas condições definem a safra de 2024, caracterizada por sua frescura e acidez natural, com vinhos aromáticos de excelente potencial de longevidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por um período de 7 dias a 26°C. A fermentação malolática foi realizada após a fermentação alcoólica. O vinho foi envelhecido em cubas de inox durante 6 meses até a realização do blend final e depois foi clarificado, filtrado e engarrafado de forma a preservar toda a sua frescura e expressão frutada.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho escuro com tons violeta.

Aroma: Aromas de frutas negras com toque de tabaco e pimenta-do-reino, acompanhados de típicas notas de especiarias.

Paladar: Aveludado com taninos suaves. Equilibrado com uma acidez agradável e moderada.

Harmonização: Massas, guisado de legumes, queijos e comidas típicas do Chile.

