

# CABERNET SAUVIGNON

SAFRA 2024  
VALE CENTRAL  
100% Cabernet Sauvignon

**RU·TA·5**  
CHILE

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
12,8°	3.41	3.05 g/L	<3.44 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 homogenizar 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. Em seguida ele foi clarificado, filtrado e engarrafado de forma a preservar toda a sua frescura e expressão frutada.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho-rubi.

Aroma: Agradáveis notas de frutas negras e vermelhas como ameixas, amoras e framboesas.

Paladar: Redondo, equilibrado e persistente com taninos suaves.

Harmonização: Carnes vermelhas, pratos bem temperados, guisados e queijos.

