

# SAUVIGNON BLANC

SAFRA 2025  
VALE DO MAIPO  
100% Sauvignon Blanc

**RU·TA·5**  
CHILE

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
12,5º	3.25	3.80 g/L	<3.70 g/L

By **SANTA EMA**



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

## SAFRA

Chuvas invernais abundantes, acima dos níveis normais durante o inverno de 2024, garantiram boa disponibilidade de água para o crescimento e desenvolvimento da videira, embora com floração e vingamento reduzidos. Em seguida, houve uma primavera muito mais fresca que o normal e um verão bastante quente, o que resultou em um início de colheita precoce, com boa sanidade e um rendimento de safra bastante baixo. Essas condições permitiram obter uma safra 2025 caracterizada por vinhos de grande concentração, bons aromas e bom nível de acidez, em função do início antecipado da colheita.

## VINIFICAÇÃO

O mosto obtido por prensagem direta fermentou em tanques de aço inoxidável à temperatura de 14°C por um período de 25 dias. Após a fermentação, o vinho foi clarificado, filtrado e engarrafado de forma a preservar toda a sua frescura e expressão frutada.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo cristalino com tons esverdeados.

Aroma: Intenso aroma de frutas cítricas acompanhado de notas de peras e maçãs.

Paladar: Vinho jovem e refrescante com uma acidez equilibrada e agradável.

Harmonização: Consumir com peixes de sabores suaves, mariscos, ceviches, queijos brancos e saladas.

