

SAUVIGNON BLANC

SAFRA 2024
VALE CENTRAL
100% Sauvignon Blanc



ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
12,5°	3.3	3.5 g/L	<3.0 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

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.

