

# GRAN RESERVA

CARMENERE  
COSECHA 2015

SANTA EMA®  
DESDE 1956



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Cachapoal.** Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

## COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por un bajo nivel de precipitaciones hacia fines del invierno y con un clima ocasionalmente cálido, lo que favoreció una brotación homogénea y adelantada. Algunas lluvias hacia fines de la primavera lograron entregar el agua necesaria para un buen crecimiento y desarrollo de las uvas. Las altas temperaturas que se presentaron durante el verano entregaron uvas maduras y sanas, cosechadas más temprano de lo normal, con un buen carácter frutal y excelente madurez tánica.

## VINIFICACIÓN

Las uvas se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30° C, con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

## RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – Descorchados 2016, cosecha 2013
- **90 puntos** – La Cav 2016, cosecha 2014
- **Medalla de Oro** – Concours Mondial de Bruxelles 2014, cosecha 2012
- **90 puntos** – La Cav 2015, cosecha 2012

## VARIEDAD

100% Carmenere. Cosechado a mano a partir de fines de abril a mediados de mayo.

## RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

## GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 - 10 meses.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

18° C

## NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Rojo violáceo intenso.
- Aroma:** Balanceados aromas que recuerdan a guindas, pimienta negra y notas a chocolate.
- Paladar:** Vino redondo de gran estructura y concentración. Agradable y de final frutoso.
- Gastronomía:** Consumir con pastas, carnes estofadas, quesos y vegetales al vapor. Comida chilena, pastel de papas, pastel de choclos, empanadas.

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.36
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.43 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.48 g/L
Azúcar Residual:	2.69 g/L