

SELECT TERROIR

CABERNET SAUVIGNON
COSECHA 2016

SANTA EMA®
DESDE 1956



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

La cosecha 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha mas adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon, cosechado a mano desde principios a mediados de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

10 t / ha

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un periodo de 4 a 6 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO

17° C

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.38
Acidez Total (H2SO4):	3.41 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.46 g/L
Azúcar Residual:	5.95 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Rojo rubí intenso.
- Aroma:** Intenso y delicado, frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas con un ligero toque a tostado.
- Paladar:** Bien redondo con un muy buen balance y persistencia.
- Gastronomía:** Carnes rojas, platos condimentados, estofados y quesos.