

SANTA EMA®

60/40 BARREL RESERVE

Cosecha 2018

VALLE DEL MAIPO
60% CABERNET SAUVIGNON/
40% MERLOT

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.36
Acidez Total (H2SO4):	3.63 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.46 g/L
Azúcar Residual:	4.07 g/L

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 vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha. La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madures adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

VINIFICACIÓN

Éstas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 30°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó en barricas durante 6 a 8 meses para entregar más complejidad y estructura a este vino.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 6 a 8 meses.

RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2017
- **90 puntos** – Descorchados 2019, cosecha 2017
- **90 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2016
- **90 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015

"A red with blueberry, dark chocolate and walnut aromas and flavors. Medium body, juicy fruit and a savory finish. A blend of Cabernet Sauvignon and Merlot".

NOTAS DE CATA

