

SANTA EMA®

SAUVIGNON BLANC SELECT TERROIR RESERVA

Cosecha 2019

VALLE DEL MAIPO
100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.24
Acidez Total (H2SO4):	3.77 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.33 g/L
Azúcar Residual:	3.91 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 temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

VINIFICACIÓN

Este vino está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

RECONOCIMIENTOS

– **Good Value** – James Suckling 2020, cosecha 2019

– **Medalla de Oro** – AWOCA 2017, cosecha 2017

– **90 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2016

"A tangy and fresh white with sliced apple, pear and mango character. Medium to full body. Flavorful finish. Drink now."

– **90 puntos** – Concours Mondial du Sauvignon 2016, cosecha 2015

NOTAS DE CATA