

SANTA EMA®

CATALINA

Cosecha 2014

MAIPO ALTO

72% CABERNET SAUVIGNON
20% CARMENERE
8% CABERNET FRANC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.33
Acidez Total (H2SO4):	3.75 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.61 g/L
Azúcar Residual:	2.97 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Uvas de viñedos de montaña con parras plantadas en laderas entre 700 y 1.000 msnm en el corazón de la cordillera de los Andes.

COSECHA

En esta cosecha 2014, la primavera fue fría, lluviosa y con heladas, lo que produjo una menor cuaja y un bajo rendimiento natural. El clima seco y caluroso durante las estaciones de verano y otoño entregó una cosecha sana, madura y concentrada, permitiendo iniciar una cosecha más temprana de lo habitual con una calidad de uva excepcional que entregará vinos concentrados y llenos de sabor.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 30°C con un proceso de maceración posfermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, cada variedad fue envejecida separadamente en una selección especial de barricas, durante 10 meses, para entregar más estructura y complejidad. Luego de realizada la mezcla final, ésta fue devuelta a las barricas por un período de 4 meses con el objetivo de redondear la mezcla y obtener un vino extraordinario y distinguido.

GUARDA

Evolución de 14 meses en barricas de roble francés de primer uso, con un primer periodo de 10 meses para cada una de las variedades por separado y luego 4 meses más para la mezcla final. Evolución en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

RECONOCIMIENTOS

- **92 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2014
- **90 puntos** – Wine Advocate 2017, cosecha 2014
- **91 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2013
- **91 puntos** – La Cav 2016, cosecha 2013
- **Medalla de Oro** – 2016, cosecha 2013

NOTAS DE CATA