

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Cosecha 2016

VALLE DEL MAIPO

100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.42
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	3.50 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.50 g/L
Azúcar Residual:	2.79 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piamonte de la Cordillera de los Andes, la zona más prestigiada y emblemática para el Cabernet Sauvignon.

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 más 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 durante 7 días a 30°C con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantuvo en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de obtener y entregar más complejidad y estructura.

GUARDA

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

RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – James Suckling 2018, cosecha 2016
- **Top 100 #29** – Wine Spectator 2017 cosecha 2015
- **92 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2015
- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015

NOTAS DE CATA