

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Cosecha 2017

VALLE DEL MAIPO

100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.42
Acidez Total (H2SO4):	3.40 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.39 g/L
Azúcar Residual:	2.79 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La cosecha 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

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

- **91 puntos** – Descorchados 2019, cosecha 2017
- **90 puntos** – James Suckling 2018, cosecha 2016
- **92 puntos** – La Cav 2018, cosecha 2016
- **Top 100 #29** – Wine Spectator 2017 cosecha 2015

NOTAS DE CATA

Color: Profundo color rojo rubí violáceo. **Aroma:** Elegante, sofisticado y complejo. Con notas de fruta que mezclan cereza negra, ciruela, tabaco, y café tostado.

Paladar: Bien redondeado y estructurado. Con taninos maduros y mucha textura. De final largo. **Gastronomía:** Para acompañar carnes a las brasas, platos condimentados, guisos y quesos maduros.