

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Cosecha 2018

VALLE DEL MAIPO

100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.36
Acidez Total (H2SO4):	3.63 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.44 g/L
Azúcar Residual:	3.19 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 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

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** – Wine Spectator 2020, cosecha 2018
- **90 puntos** – Wine Advocate 2020, cosecha 2018
- **91 puntos** – Descorchados 2020, cosecha 2018
- **90 puntos** – Tim Atkin 2020, cosecha 2018

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.