

# SANTA EMA®

## CARMENERE GRAN RESERVA

*Cosecha 2016*

VALLE DEL CACHAPOAL  
100% CARMENERE

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.41
Acidez Total (H2SO4):	3.63 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.52 g/L
Azúcar Residual:	3.09 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Cachapoal.** Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

### 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 mas adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30° C, con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

### GUARDA

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

### RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2015
- **90 puntos** – La Cav 2016, cosecha 2014
- **90 puntos** – Descorchados 2016, cosecha 2013
- **90 Medalla de Oro** – Concours Mondial de Bruxelles 2014, cosecha 2012

### NOTAS DE CATA