

SANTA EMA®

CARMENERE GRAN RESERVA

Cosecha 2017

VALLE DEL CACHAPOAL
100% CARMENERE

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.41
Acidez Total (H2SO4):	3.59 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 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 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

Color: Rojo violáceo intenso. **Aroma:** Balanceados aromas que recuerdan a guindas, pimienta negra y notas a chocolate. **Paladar:** Vino redondo de gran estructura y concentración. Agradable y de final frutoso. **Gastronomía:** Consumir con pastas, carnes estofadas, quesos y vegetales al vapor. Comida chilena, pastel de papas, pastel de choclos, empanadas.