

SANTA EMA®

CARMENERE GRAN RESERVA

Cosecha 2018

VALLE DEL CACHAPOAL
100% CARMENERE

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.34
Acidez Total (H2SO4):	3.45 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.30 g/L
Azúcar Residual:	2.54 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 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 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

- **92 puntos** – Descorchados 2020, cosecha 2018
- **91 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2017
- **Silver Medal** – Sakura Japan Women's Awards 2020, cosecha 2017
- **Silver Medal** – Decanter Asia Wine Awards 2019, cosecha 2017

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.