

SANTA EMA®

MALBEC GRAN RESERVA

Cosecha 2016

VALLE DEL MAIPO
100% MALBEC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.42
Acidez Total (H2SO4):	3.38 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.39 g/L
Azúcar Residual:	2.44 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

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 fueron molidas y maceradas en frio durante 3 días, luego fueron fermentadas durante 8 días a 26°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 - 10 meses de manera de entregar más complejidad y estructura.

GUARDA

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

RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – Latin Wine F.M 2016, cosecha 2014
- **91 puntos** – Descorchados 2014, cosecha 2012
- **Medalla de Plata** – IWC UK 2013, cosecha 2012

NOTAS DE CATA