

SANTA EMA®

MALBEC GRAN RESERVA

Cosecha 2018

VALLE DEL MAIPO
100% MALBEC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.40
Acidez Total (H2SO4):	3.28 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.44 g/L
Azúcar Residual:	3.54 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 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 maceradas en frío 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

- **92 puntos** – Descorchados 2020, cosecha 2018
- **91 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2018
- **90 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2016

NOTAS DE CATA

Color: Profundo color rojo púrpura. **Aroma:** Intenso y complejo. Con notas de fruta negra como cereza y mora, acompañadas de aromas a caramelo, café tostado y tabaco. **Paladar:** Bien balanceado y cremoso. Con taninos suaves y maduros. De final largo y jugoso. **Gastronomía:** Para acompañar carnes guisadas, estofados, quesos maduros y pastas.