

# SANTA EMA®

## LATE HARVEST TARDÍO

*Cosecha 2016*

VALLE DEL MAIPO

100% SAUVIGNON BLANC

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	12 °
pH:	3.34
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	4.02 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.84 g/L
Azúcar Residual:	71 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Maipo, Isla de Maipo.** Cuarteles especialmente seleccionados para su cosecha tardía que se realiza a finales del otoño, de forma de obtener una gran concentración de azúcar y expresividad aromática.

### 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

Este vino se obtuvo de un 100% de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado naturalmente y fermentado en barricas de primer uso, tostado medio y conservado sobre sus borras por un periodo de 11 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de la guarda en barrica, este vino fue clarificado, envasado y evolucionó en botella durante 6 meses antes de salir al mercado.

### GUARDA

11 meses en barricas nuevas de roble francés, húngaro y americano.

### RECONOCIMIENTOS

– 90 puntos – La Cav 2019, cosecha 2016

### NOTAS DE CATA