

SANTA EMA®

LATE HARVEST TARDÍO

Cosecha 2017

VALLE DEL MAIPO

100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13 °
pH:	3.45
Acidez Total (H2SO4):	3.92 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.77 g/L
Azúcar Residual:	64.4 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 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

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 2020, cosecha 2017

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado intenso. **Aroma:** Intensas notas a damasco turco, miel, flores secas, canela y cedro. Acompañadas de confituras de naranjas que aportan gran complejidad. **Paladar:** Untuoso, voluminoso, de gran balance entre notas dulces y acidez. Con un final largo, intenso y elegantemente frutal. **Gastronomía:** Consumir con quesos azules, jamón serrano, pate de ganso, postres y frutas.