

SANTA EMA®

LATE HARVEST TARDÍO

Cosecha 2018

VALLE DEL MAIPO

100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13 °
pH:	3.59
Acidez Total (H2SO4):	3.75 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.99 g/L
Azúcar Residual:	67.7 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 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

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