

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON

SELECT TERROIR
RESERVA

Cosecha 2017

VALLE DEL MAIPO

100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.46
Acidez Total (H2SO4):	3.41 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.33 g/L
Azúcar Residual:	5.95 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

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

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un periodo de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA