

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON

SELECT TERROIR
RESERVA

Cosecha 2019

VALLE DEL MAIPO

100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.43
Acidez Total (H2SO4):	3.66 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.41 g/L
Azúcar Residual:	4.36 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 temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

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.

RECONOCIMIENTOS

– **Great Valeu/Great Quality** – Wine Spectator 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso. **Aroma:** Intenso y delicado, frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas con un ligero toque a tostado. **Paladar:** Bien redondo con un muy buen balance y persistencia. **Gastronomía:** Carnes rojas, platos condimentados, estofados y quesos.