

# SANTA EMA®

CARMENERE  
SELECT TERROIR  
RESERVA

*Cosecha 2017*  
VALLE DE COLCHAGUA  
100% CARMENERE

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.47
Acidez Total (H2SO4):	3.38 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.42 g/L
Azúcar Residual:	6.06 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle de Colchagua.** Viñedos situados en el área de Chépica, donde el clima cálido, los largos días de verano y la generosa insolación durante las mañanas contribuyen a la buena maduración de la uva.

## 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 30°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 período de 4 a 6 meses.

## NOTAS DE CATA