

SANTA EMA®

CARMENERE
SELECT TERROIR
RESERVA

Cosecha 2018
VALLE DE COLCHAGUA
100% CARMENERE

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.39
Acidez Total (H2SO4):	3.47 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.33 g/L
Azúcar Residual:	5.42 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 vendimia 2018 partió un poco mas tarde de lo normal, dado un invierno y primavera mas lluviosa y fresca, seguido de un verano mas templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta termino de madurar y se compenso este inicio de vendimia mas 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

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.

RECONOCIMIENTOS

– Best Buy – Wine Enthusiast 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA