

SANTA EMA®

CARMENERE
SELECT TERROIR
RESERVA

Cosecha 2019
VALLE DEL CACHAPOAL
100% CARMENERE

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.42
Acidez Total (H2SO4):	3.48 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.37 g/L
Azúcar Residual:	4.07 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Cachapoal. Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

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 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

Color: Rojo oscuro con matices violetas. **Aroma:** Aromas intensos a frutas negras, moras y arándanos junto con ciruelas negras. Con un toque de tabaco y pimienta negra acompañado por las características notas especiadas del Carmeneré.

Paladar: Un vino suave y aterciopelado, con taninos maduros. Bienequilibrado con una agradable y moderada acidez. **Gastronomía:** Pastas, guisos de vegetales, quesos y comida chilena.