

SANTA EMA®

ROSÉ

SELECT TERROIR RESERVA

Cosecha 2018

VALLE DEL MAIPO

70% CABERNET SAUVIGNON /
30% SYRAH

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.19
Acidez Total (H2SO4):	3.54 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.16 g/L
Azúcar Residual:	4.06 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 vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más 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 madurez adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y maceradas en frío durante 3 días a 8°C para luego ser prensadas. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 20 días. Posteriormente, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

RECONOCIMIENTOS

– **Medalla de Plata** – Sakura Japan Women's Awards 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA