

SANTA EMA®

SAUVIGNON BLANC SELECT TERROIR RESERVA

Cosecha 2017

VALLE DEL MAIPO
100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	12.5°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	3.50 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.30 g/L
Azúcar Residual:	4.74 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 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

Este vino está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

RECONOCIMIENTOS

- **Medalla de Oro** – AWoCA 2017, cosecha 2017
- **90 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2016

"A tangy and fresh white with sliced apple, pear and mango character. Medium to full body. Flavorful finish. Drink now."

- **90 puntos** – Concours Mondial du Sauvignon 2016, cosecha 2015

NOTAS DE CATA