

SANTA EMA®

SAUVIGNON BLANC SELECT TERROIR RESERVA

Cosecha 2018

VALLE DEL MAIPO
100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	3.77 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.31 g/L
Azúcar Residual:	5.47 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 compenso 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 madures adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

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