

SANTA EMA®

ROSÉ SELECT TERROIR RESERVA

Cosecha 2020

VALLE DEL MAIPO

70% CABERNET SAUVIGNON /
30% SYRAH

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13. 2°
pH:	3. 08
Acidez Total (H2SO4):	3. 72 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0. 18 g/L
Azúcar Residual:	4. 64 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 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

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

- **90 puntos** – La Cav 2021, cosecha 2019
- **Medalla de Plata** – Sakura Japan Women's Awards 2020, cosecha 2018
- **90 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA

Color: Ladrillo, tela de cebolla. **Aroma:** Intensos aromas a frutas rojas como frutillas, cerezas y guindas. **Paladar:** Fresco en boca, de textura elegante y gran persistencia. Buen balance entre fruta y acidez. **Gastronomía:** Maridaje perfecto con pescados, cocina asiática y tailandesa.