

# SANTA EMA®

## SAUVIGNON BLANC SELECT TERROIR RESERVA

*Cosecha 2020*

VALLE DEL MAIPO  
100% SAUVIGNON BLANC

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.32
Acidez Total (H2SO4):	3.88 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.38 g/L
Azúcar Residual:	4.32 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

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

- **90 puntos** – Descorchados 2021, cosecha 2020
- **92 puntos** – Tasting Panel 2020, cosecha 2019
- **Good Value** – James Suckling 2020, cosecha 2019
- **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."*

## NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo cristalino con tonos verdosos. **Aroma:** Gran aroma a frutas cítricas, acompañadas de notas a peras y manzanas. **Paladar:** Vino joven y fresco, con una acidez balanceada y agradable. **Gastronomía:** Consumir con pescados suaves, mariscos, ceviches y centolla.