

SANTA EMA®

60/40 BARREL RESERVE

Safras 2018

VALE DE MAIPO

60% CABERNET SAUVIGNON/
40% MERLOT

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.36
Acidez Total (H2SO4):	3.63 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.46 g/L
Açúcar Residual:	4.07 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

SAFRA

A vindima 2018 iniciou um pouco mais tarde que o normal, devido a um inverno e primavera mais chuvosos e frescos, seguido por um verão mais ameno. Com as temperaturas elevadas de março e abril a fruta terminou sua maturação e este início de vindima mais lento foi compensado, com o término da colheita nos primeiros dias de maio. A qualidade foi muito boa e, apesar de um rendimento mais alto que o esperado, os vinhos apresentam intensidade aromática e acidez, com volume, caráter, frescor e redondez apropriados.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço durante 7 dias a 30°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu em barris durante 6 a 8 meses para entregar mais complexidade e estrutura para este vinho.

GUARDA

100% em barris de carvalho francês e americano durante 6 a 8 meses.

RECONHECIMENTOS

- 91 pontos – La Cav 2020, safra 2017
- 91 pontos – Descorchados 2019, safra 2017
- 90 pontos – Descorchados 2018, safra 2016
- 90 pontos – James Suckling 2017, safra 2015

"A red with blueberry, dark chocolate and walnut aromas and flavors. Medium body, juicy fruit and a savory finish. A blend of Cabernet Sauvignon and Merlot".

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO