

SANTA EMA®

60/40 BARREL RESERVE

Cosecha 2019

VALLE DEL MAIPO
60% CABERNET SAUVIGNON/
40% MERLOT

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.27
Acidez Total (H2SO4):	3.88 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.52 g/L
Azúcar Residual:	4.84 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 temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

VINIFICACIÓN

Éstas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 30°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó en barricas durante 6 a 8 meses para entregar más complejidad y estructura a este vino.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 6 a 8 meses.

RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – Descorchados 2022, cosecha 2019
- **91 puntos** – James Suckling 2021, cosecha 2019
- **92 puntos** – La Cav 2021, cosecha 2018
- **91 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2017

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo. **Aroma:** Intenso, recuerda a frutas como ciruelas secas y moras, acompañadas de suaves notas de tostado, vainilla y pimienta negra.

Paladar: Vino de gran estructura, concentrado, redondo, maduro y persistente final.

Gastronomía: Consumir con carnes rojas, carnes blancas, pastas, aves de caza y quesos.