

SANTA EMA®

60/40 BARREL RESERVE

Safra 2019

VALE DE MAIPO

60% CABERNET SAUVIGNON/
40% MERLOT

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.22
Acidez Total (H2SO4):	3.87 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.42 g/L
Açúcar Residual:	4.58 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 temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

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 – James Suckling 2021, safra 2019
- 92 pontos – La Cav 2021, safra 2018
- 90 pontos – La Cav 2020, safra 2017
- 90 pontos – Descorchados 2019, safra 2017

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi profundo. **Aroma:** Intenso, lembra a frutas como ameixas secas e amoras, acompanhadas de suaves notas de torrada, baunilha e pimenta-do-reino. **Paladar:** Vinho de grande estrutura, concentrado, redondo, maduro e persistente final. **Gastronomia:** Consumir com carnes vermelhas, massas, aves de caça e queijos.