

# SANTA EMA®

## CATALINA

Safra 2017

### MAIPO ALTO

72% CABERNET SAUVIGNON  
20% CARMENERE  
8% CABERNET FRANC

### ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.28
Acidez Total (H2SO4):	3.87 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.52 g/L
Açúcar Residual:	3.44 g/L



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Maipo Alto, Vale do Maipo.** Uvas de vinhedos de montanha, com parreiras plantadas em ladeiras entre 700 e 1.000 msnm, no coração da cordilheira dos Andes.

### SAFRA

A safra 2017 foi uma das vindimas mais precoces da última década, com pelo menos três semanas de adiantamento devido a uma primavera seca e um verão com temperaturas bem quentes. Foram obtidos rendimentos menores ao esperado, mas de excelente qualidade, com uvas muito saudáveis, aromáticas e de grande concentração. Os vinhos desta safra serão recordados por sua grande complexidade, redondeza, volume e textura.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por período de 7 dias a 30°C com um processo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, cada variedade foi envelhecida separadamente em uma seleção especial de barris durante 10 meses, a fim de oferecer mais estrutura e complexidade. Após realizada a mistura final, esta foi devolvida aos barris por um período de 4 meses com o objetivo de deixar a combinação redonda e obter um vinho extraordinário e distinguido.

### EVOLUÇÃO

Evolução de 14 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso, com um primeiro período de 10 meses para cada uma das variedades em separado, e logo 4 meses mais para a combinação final. Evolução em garrafa por um mínimo de 1 ano antes de sair para o mercado.

### RECONHECIMENTOS

- Silver Medal** – International Wine Spirits Competition 2020, safra 2017
- **93 pontos** – La Cav 2021, safra 2017
  - **95 pontos** – Descorchados 2021, safra 2017
  - **92 pontos** – Tim Atkin 2020, safra 2017

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho intenso e brilhante. **Aroma:** Clássico e elegante, com aromas de frutas vermelhas, ameixas e cerejas que se misturam com notas de tabaco e baunilha que oferecem grande complexidade. **Paladar:** Clássico e elegante, com aromas de frutas vermelhas, ameixas e cerejas que se misturam com notas de tabaco e baunilha que oferecem grande complexidade. **Gastronomia:** Queijos maduros, carnes vermelhas na brasa, porco e pratos condimentados.