

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

Safra 2018

VALE DE MAIPO
100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.36
Acidez Total (H2SO4):	3.63 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.44 g/L
Açúcar Residual:	3.19 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto, Vale de Maipo. Vinhedos de altura plantados aos pés da Cordilheira dos Andes, a região mais prestigiosa e emblemática para o Cabernet Sauvignon.

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 foi mantido em barris durante 8 a 10 meses, de modo a obter e oferecer mais complexidade e estrutura.

GUARDA

100% em barris de carvalho francês e americano durante 8 - 10 meses.

RECONHECIMENTOS

- **90 pontos** – Tim Atkin 2021, safra 2019
- **91 pontos** – Wine Spectator 2020, safra 2018
- **90 pontos** – Wine Advocate 2020, safra 2018
- **91 pontos** – Descorchados 2020, safra 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor. Profunda cor vermelha rubí violácea **Aroma:** Elegante, sofisticado e completo. Com notas de fruta que misturam cereja negra, ameixa, tabaco e café tostado.

Paladar: Elegante, sofisticado e completo. Com notas de fruta que misturam cereja negra, ameixa, tabaco e café tostado **Gastronomia:** Elegante, sofisticado e completo. Com notas de fruta que misturam cereja negra, ameixa, tabaco e café tosta.