

# SANTA EMA®

## CARMENERE GRAN RESERVA

Safra 2018

VALE DO CACHAPOAL  
100% CARMENERE

### ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.34
Acidez Total (H2SO4):	3.45 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.30 g/L
Açúcar Residual:	2.54 g/L



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Vale do Cachapoal.** Vinhedos localizados no coração agrícola do vale, que graças ao seu clima quente e oscilação térmica oferece tintos elegantes e equilibrados

### 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 inoxidável durante 7 dias a 30° C, com um tempo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi conservado em barris durante 8 a 10 meses, de modo a ficar mais redondo e entregar mais estrutura a esta combinação.

### GUARDA

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

### RECONHECIMENTOS

- **91 pontos** – Tim Atkin 2021, safra 2019
- **92 pontos** – Descorchados 2020, safra 2018
- **91 pontos** – La Cav 2021, safra 2018
- **Medalha de Prata** – Sakura Japan Women's Awards 2020, safra 2017

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho violáceo intenso. **Aroma:** Aromas balanceador que lembram à cerejas, pimenta-do-reino e notas de chocolate. **Paladar:** Vinho redondo de grande estrutura e concentração. Agradável e final frutal. **Gastronomia:** Consumir com massas, carnes com molhos, queijos e legumes no vapor. Comida chilena, torta de batatas, torta de milho e empanadas.