

SANTA EMA®

CARMENERE GRAN RESERVA

Cosecha 2019

VALLE DEL CACHAPOAL
100% CARMENERE

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.26
Acidez Total (H2SO4):	3.61 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.48 g/L
Azúcar Residual:	2.44 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Cachapoal. Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

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

Las uvas se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30° C, con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 - 10 meses.

RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – Descorchados 2022, cosecha 2019
- **91 puntos** – Tim Atkin 2020, cosecha 2019
- **92 puntos** – Descorchados 2020, cosecha 2018
- **91 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2017

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso. **Aroma:** Balanceados aromas que recuerdan a guindas, pimienta negra y notas a chocolate. **Paladar:** Vino redondo de gran estructura y concentración. Agradable y de final frutoso. **Gastronomía:** Consumir con pastas, carnes estofadas, quesos y vegetales al vapor. Comida chilena, pastel de papas, pastel de choclos, empanadas.