

SANTA EMA®

CARMENERE GRAN RESERVA

Safra 2019

VALE DO CACHAPOAL
100% CARMENERE

ANÁLISE BÁSICA

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

- **90 pontos** – James Suckling 2021, safra 2019
- **91 pontos** – Tim Atkin 2021, safra 2019
- **92 pontos** – Descorchados 2020, safra 2018
- **91 pontos** – La Cav 2021, safra 2018

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.