

# SANTA EMA®

## MALBEC GRAN RESERVA

*Cosecha 2019*

VALLE DEL MAIPO  
100% MALBEC

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.34
Acidez Total (H2SO4):	3.48 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.40 g/L
Azúcar Residual:	2.69 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Maipo, Isla de Maipo.** Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

### 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 fueron molidas y maceradas en frío durante 3 días, luego fueron fermentadas durante 8 días a 26°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 - 10 meses de manera de entregar más complejidad y estructura.

### GUARDA

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

### RECONOCIMIENTOS

- **92 puntos** – Descorchados 2022, cosecha 2019
- **92 puntos** – Descorchados 2020, cosecha 2018
- **91 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2018
- **90 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2016

### NOTAS DE CATA

**Color:** Profundo color rojo púrpura. **Aroma:** Intenso y complejo. Con notas de fruta negra como cereza y mora, acompañadas de aromas a caramelo, café tostado y tabaco. **Paladar:** Bien balanceado y cremoso. Con taninos suaves y maduros. De final largo y jugoso. **Gastronomía:** Para acompañar carnes guisadas, estofados, quesos maduros y pastas.