

SANTA EMA®

LATE HARVEST TARDÍO

Safrá 2018

VALE DE MAIPO

100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13 °
pH:	3.59
Acidez Total (H2SO4):	3.75 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.99 g/L
Açúcar Residual:	67.7 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo onde recebem a influência do seu solo pedregoso e os ventos que vêm da Cordilheira e aqueles que entram pelo litoral.

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

Este vinho foi obtido de 100% de cachos prensados inteiros. O mosto foi decantado naturalmente e fermentado em barris de primeiro uso, tostado médio e conservado sobre suas borras por um período de 11 meses, sem desenvolvimento de fermentação malolática. Após a guarda em barris, este vinho foi clarificado, envasado e evoluiu na garrafa durante 6 meses antes de ir para o mercado.

GUARDA

11 meses em novos barris de carvalho francês, húngaro e americano.

RECONHECIMENTOS

- 92 pontos – La Cav 2021, safra 2017
- 90 pontos – La Cav 2020, safra 2017

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo dourado intenso. **Aroma:** Intensas notas de damasco turco, mel, flores secas, canela e cedro. Acompanhadas de compotas de laranja que dão uma grande complexidade. **Paladar:** Untoso, volumoso, de grande equilíbrio entre notas doces e acidez. Com um final longo, intenso e elegantemente frutal. **Gastronomia:** Consumir com queijos azuis, presunto serrano, patê de ganso, sobremesas e frutas.