

SANTA EMA®

RIVALTA

Safra 2017
MAIPO ALTO

87% CABERNET SAUVIGNON
5% CARMENERE
4% CARIGNAN | 4% SYRAH

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.38
Acidez Total (H2SO4):	4.03 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.51 g/L
Açúcar Residual:	3.65 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto, Vale do Maipo. Vinhedos de altura plantados nos pés da Cordilheira dos Andes a 700 a 1.000 metros acima do nível do mar.

SAFRA

A safra 2017 foi uma das vindimas mais precoces da última década, com pelo menos três semanas de adiantamento devido a uma primavera seca e um verão com temperaturas bem quentes. Foram obtidos rendimentos menores ao esperado, mas de excelente qualidade, com uvas muito saudáveis, aromáticas e de grande concentração. Os vinhos desta safra serão recordados por sua grande complexidade, redondeza, volume e textura.

VINIFICAÇÃO

As uvas fermentaram com leveduras selecionadas durante 6 dias a temperaturas entre 26° e 29° C, em tanques de aço inoxidável. Posteriormente, foi realizada uma maceração pós-fermentativa durante duas semanas. Após a fermentação malolática, cada componente da combinação permaneceu em guarda, separadamente, em barris franceses de primeiro uso durante 15 meses. O vinho foi controlado e degustado constantemente durante sua evolução no barril e somente os melhores foram selecionados para determinar a mistura final "Produção Limitada". Esta combinação final foi novamente levada ao barril por um período de 5 meses a fim de alcançar uma harmonia total durante sua guarda. O vinho foi então clarificado e suavemente engarrafado.

EVOLUÇÃO

Evolução de 20 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso com um primeiro período de 15 meses para cada uma das variedades em separado, e logo 5 meses mais para a combinação final. A evolução na garrafa por mínimo de 1 ano antes de sair para mercado.

RECONHECIMENTOS

- 95 pontos – La Cav 2021, safra 2017
- 97 pontos – Descorchados 2021, safra 2017
- 91 pontos – James Suckling 2020, safra 2017
- 91 pontos – Wine Spectator 2020, safra 2015

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi brilhante. **Aroma:** Aromas intensos de frutas negras, mirtilos, cassis, pimenta-do-reino e um toque de menta e chocolate que outorgam elegância. **Paladar:** Bem redondo e com uma excelente estrutura, de taninos maduros e de grande textura. Final persistente. **Gastronomia:** Cordeiro e carnes de caça, como cervo e javali. Delicioso com magret de pato, pratos temperados e chutneys. Carnes vermelhas como de vitela.