

# SANTA EMA®

## CABERNET SAUVIGNON

SELECT TERROIR  
RESERVA

*Cosecha 2020*

VALLE DEL MAIPO

100% CABERNET SAUVIGNON

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.43
Acidez Total (H2SO4):	3.40 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.37 g/L
Azúcar Residual:	5.00 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Maipo, Isla de Maipo.** Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

## COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

## GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un periodo de 4 a 6 meses.

## RECONOCIMIENTOS

– Great Value/Great Quality – Wine Spectator 2020, cosecha 2018

## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí intenso. **Aroma:** Intenso y delicado, frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas con un ligero toque a tostado. **Paladar:** Bien redondo con un muy buen balance y persistencia. **Gastronomía:** Carnes rojas, platos condimentados, estofados y quesos.