

SANTA EMA®

CARMENERE
SELECT TERROIR
RESERVA

Safra 2019

VALE DO CACHAPOAL
100% CARMENERE

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.42
Acidez Total (H2SO4):	3.48 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.37 g/L
Açúcar Residual:	4.07 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Cachapoal. Vinhedos localizados no coração agrícola do vale, que graças ao seu clima quente e oscilação térmica entrega 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 por um período de 7 dias a 30°C, com uma maceração pós-fermentativa de 3 dias. Após a fermentação malolática, uma parte deste vinho evoluiu em barris de carvalho por um período de 4 a 6 meses a fim de oferecer mais complexidade à combinação final.

GUARDA

40% da combinação em barris de carvalho durante um período de 4 a 6 meses.

RECONHECIMENTOS

- 90 pontos – La Cav 2021, safra 2019
- Best Buy – Wine Enthusiast 2020, safra 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho escuro com matizes violetas. **Aroma:** Aromas intensos de frutas negras. Amoras e mirtilos junto com ameixas negras. Com um toque de tabaco e pimenta-do-reino, acompanhado pelas características notas temperadas do Carmenere. **Paladar:** Um vinho suave e aveludado, com taninos maduros. Bem equilibrado, com um nariz agradável e acidez moderada. **Gastronomia:** Massas, guisados de vegetais, queijos e comida chilena.