

SANTA EMA®

ROSÉ

SELECT TERROIR RESERVA

Cosecha 2021

VALLE DEL MAIPO

70% CABERNET SAUVIGNON /
30% SYRAH

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.08
Acidez Total (H2SO4):	3.72 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.18 g/L
Azúcar Residual:	4.64 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

Contrario a lo que fue la cosecha 2020, la vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez. Nuevamente, al igual que el año pasado, tuvimos una vendimia muy distinta a las anteriores y de mucho aprendizaje.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y maceradas en frío durante 3 días a 8°C para luego ser prensadas. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 20 días. Posteriormente, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – La Cav 2021, cosecha 2019
- **Medalla de Plata** – Sakura Japan Women's Awards 2020, cosecha 2018
- **90 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA

Color: Ladrillo, tela de cebolla. **Aroma:** Intensos aromas a frutas rojas como frutillas, cerezas y guindas. **Paladar:** Fresco en boca, de textura elegante y gran persistencia. Buen balance entre fruta y acidez. **Gastronomía:** Maridaje perfecto con pescados, cocina asiática y tailandesa.