

SANTA EMA®

RIVALTA

Cosecha 2018

MAIPO ALTO

78% CABERNET SAUVIGNON
18% CARMENERE
4% CARIGNAN

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	4.00 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.45 g/L
Azúcar Residual:	2.35 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Uvas de viñedos de montaña con parras plantadas en laderas entre 700 y 1.000 msnm en el corazón de la cordillera de los Andes.

COSECHA

La vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha. La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madures adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

VINIFICACIÓN

Las uvas fermentaron con levaduras seleccionadas durante 6 días a temperaturas entre 26° y 29° C, en estanques de acero inoxidable. Posteriormente, se realizó una maceración posfermentativa durante dos semanas. Luego de la fermentación maloláctica, cada componente de la mezcla permaneció en guarda, por separado, en barricas francesas de primer uso durante 15 meses. El vino fue controlado y degustado constantemente durante su evolución en barrica y solo las mejores fueron seleccionadas para determinar la mezcla final *Producción Limitada*. Esta mezcla final fue nuevamente llevada a barrica por un período de 5 meses de forma de lograr una total armonía durante su guarda. Luego, el vino es clarificado y suavemente envasado.

GUARDA

Evolución de 20 meses en barricas de roble francés de primer uso, con un primer período de 15 meses para cada una de las variedades por separado y luego 5 meses más para la mezcla final. Evolución en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

RECONOCIMIENTOS

- **95 puntos** – Descorchados 2022, cosecha 2018
- **92 puntos** – Wine Advocate 2021, cosecha 2017
- **93 puntos** – Wine & Spirits 2021, cosecha 2017
- **93 puntos** – Vinous Joaquín Hidalgo 2021, cosecha 2017

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí brillante. **Aroma:** Aromas intensos a frutos negros, arándanos, moras y cassis, junto a pimienta negra, con un toque de laurel, tostado y chocolate bitter que otorgan elegancia y complejidad. **Paladar:** Bien redondo y con una excelente estructura, de taninos maduros y de gran textura. Persistente final. **Gastronomía:** Cordero y carnes de caza, como ciervo y jabalí. Delicioso con magret de pato, platos especiados y chutneys. Carnes rojas suaves como ternera.