

# SANTA EMA®

## RIVALTA

Safra 2018  
MAIPO ALTO

78% CABERNET SAUVIGNON  
18% CARMENERE  
4% CARIGNAN

### ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	4.00 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.45 g/L
Açúcar Residual:	2.35 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 vindima 2018 iniciou um pouco mais tarde que o normal, devido a um inverno e primavera mais chuvosos e frescos, seguido por um verão mais ameno. Com as temperaturas elevadas de março e abril a fruta terminou sua maturação e este início de vindima mais lento foi compensado, com o término da colheita nos primeiros dias de maio. A qualidade foi muito boa e, apesar de um rendimento mais alto que o esperado, os vinhos apresentam intensidade aromática e acidez, com volume, caráter, frescor e redondez apropriados.

### 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 permeneceu 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** – Descorchados 2022, safra 2018
- **92 pontos** – Wine Advocate 2021, safra 2017
- **93 pontos** – Wine & Spirits 2021, safra 2017
- **93 pontos** – Vinous Joaquín Hidalgo 2021, safra 2017

### 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 outorgan 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.