

60/40 BARREL RESERVE

COSECHA 2020
Valle del Maipo
60% Cab.Sauvignon
40% Merlot

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
14.3°	3.27	3.88 g/L	0.52 g/L	5.26 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 durante 7 días a 28°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó en barricas durante 6 a 8 meses para entregar más complejidad y estructura a este vino.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 6 a 8 meses.



COSECHA 2020



COSECHA 2019



COSECHA 2018

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo.

Aroma: Expresivo y con alta intensidad a frutas negras como ciruelas secas y moras, completamente equilibrado con suaves notas de tostado, vainilla y pimienta negra.

Paladar: Vino de gran estructura, de taninos maduros, concentrado y persistente final.

Gastronomía: Consumir con carnes rojas, carnes blancas, pastas, aves de caza y quesos.


