

# MALBEC

## GRAN RESERVA

COSECHA 2020

Valle del Maipo

100% Malbec

# SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.3°	3.34	3.71 g/L	0.4 g/L	2.69 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

### 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 despalilladas y maceradas en frío durante 3 días, luego fueron fermentadas durante 8 días a 26°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 - 10 meses de manera de entregar más complejidad y estructura.

### GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8-10 meses.



COSECHA 2019



COSECHA 2020

### NOTAS DE CATA

**Color:** Profundo color rojo púrpura.

**Aroma:** Intenso y complejo. Con notas de fruta negra como cereza y mora, acompañadas de aromas a caramelo, café tostado y tabaco.

**Paladar:** Bien balanceado y cremoso. Con taninos suaves y maduros. De final largo y jugoso.

**Gastronomía:** Para acompañar carnes guisadas, estofados, quesos maduros y pastas.



---

---

---

---

---