

# CARMENERE SELECT TERROIR

COSECHA 2021

Valle del Cachapoal

100% Carmenera

## SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.5°	3.36	3.6 g/L	0.34 g/L	5.63 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Cachapoal.** Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

### COSECHA

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.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

### GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un período de 4 a 6 meses.



COSECHA 2021

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo oscuro con matices violetas.

**Aroma:** Aromas intensos a frutas negras, moras y arándanos junto con ciruelas negras. Con un toque de tabaco y pimienta negra acompañado por las características notas especiadas del Carmenera.

**Paladar:** Un vino suave y aterciopelado, con taninos maduros. Bienequilibrado con una agradable y moderada acidez.

**Gastronomía:** Pastas, guisos de vegetales, quesos y comida chilena.



---

---

---

---

---