

# 60/40 BARREL RESERVE

**SAFRA 2021**  
Vale do Maipo  
60% Cab.Sauvignon  
40% Merlot

## SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
13.5°	0.52	4.47 g/L	0.52 g/L	2.43 g/L



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

### SAFRA

Ao contrário da safra 2020, a safra 2021 foi mais tardia, começando no final de fevereiro. Isto ocorreu por causa de um inverno com mais chuva do que nas estações recentes, juntamente com uma primavera e um verão com temperaturas mais frias e cobertura de nuvens mais altas do que a média, e chuva no meio do verão. Dadas estas condições, a colheita foi mais tardia do que o normal, com uvas de menor teor alcoólico, grande potencial aromático e muito boa acidez. Mais uma vez, como no ano passado, tivemos uma colheita muito diferente das anteriores e aprendemos muito.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço durante 7 dias a 30°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu em barris durante 6 a 8 meses para entregar mais complexidade e estrutura para este vinho.

### GUARDA

100% em barris de carvalho francês e americano durante 6 a 8 meses.



SAFRA 2020



SAFRA 2019



SAFRA 2018

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho rubi profundo.

**Aroma:** Intenso, lembra a frutas como ameixas secas e amoras, acompanhadas de suaves notas de torrada, baunilha e pimenta-do-reino.

**Paladar:** Vinho de grande estrutura, concentrado, redondo, maduro e persistente final.

**Gastronomia:** Consumir com carnes vermelhas, massas, aves de caça e queijos.



---

---

---

---

---