

# CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

**COSECHA 2021**  
Valle del Maipo  
100% Cab. Sauvignon

## SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.3°	3.36	3.77 g/L	0.50 g/L	3.04 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 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 molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 30°C con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantuvo en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de obtener y entregar más complejidad y estructura.

### GUARDA

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



COSECHA 2020



COSECHA 2019



COSECHA 2019

### NOTAS DE CATA

**Color:** Profundo color rojo rubí violáceo.

**Aroma:** Elegante, sofisticado y complejo. Con notas de fruta que mezclan cereza negra, ciruela, tabaco, y café tostado.

**Paladar:** Bien redondeado y estructurado. Con taninos maduros y mucha textura. De final largo.

**Gastronomía:** Para acompañar carnes a las brasas, platos condimentados, guisos y quesos maduros.



---

---

---

---

---