

# CATALINA

Ícono

## COSECHA 2021

VALLE DEL MAIPO

72% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenere

8% Cabernet Franc

# SANTA EMA

ALCOHOL

14,0°

PH

3.3

ACIDEZ TOTAL

3.8 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<2.7 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Uvas de viñedos de montaña con parras plantadas en laderas entre 700 y 1.000 msnm en el corazón de la cordillera de los Andes.

### 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 inoxidable por un período de 7 días a 30°C con un proceso de maceración posfermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, cada variedad fue envejecida separadamente en una selección especial de barricas, durante 10 meses, para entregar más estructura y complejidad. Luego de realizada la mezcla final, ésta fue devuelta a las barricas por un período de 4 meses con el objetivo de redondear la mezcla y obtener un vino extraordinario y distinguido.

### GUARDA

Evolución de 14 meses en barricas de roble francés de primer uso, con un primer periodo de 10 meses para cada una de las variedades por separado y luego 4 meses más para la mezcla final. Evolución en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo intenso y brillante.

**Aroma:** Clásico y elegante, con aromas a frutos rojos, ciruelas y cerezas que se entremezclan con notas a tabaco y vainilla que entregan gran complejidad.

**Paladar:** Intenso y bien estructurado con taninos maduros. Un vino envolvente con una tremenda expresión frutal que se refleja en un amplio y largo final.

**Gastronomía:** Quesos maduros, carnes rojas a las brasas, cerdo y platos condimentados.

