

# RIVALTA

Ícono

## COSECHA 2019

VALLE DEL MAIPO

76% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenere,  
6% Cabernet Franc

# SANTA EMA

ALCOHOL

14,0°

PH

3.29

ACIDEZ TOTAL

3.76 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<2.9 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 temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fermentaron con levaduras seleccionadas durante 6 días a temperaturas entre 26° y 29° C, en estanques de acero inoxidable. Posteriormente, se realizó una maceración posfermentativa durante dos semanas. Luego de la fermentación maloláctica, cada componente de la mezcla permaneció en guarda, por separado, en barricas francesas de primer uso durante 15 meses. El vino fue controlado y degustado constantemente durante su evolución en bodega y solo las mejores fueron seleccionadas para determinar la mezcla final "Producción Limitada". Esta mezcla final fue nuevamente llevada a bodega por un período de 5 meses de forma de lograr una total armonía durante su guarda. Luego, el vino es clarificado y suavemente envasado.

### GUARDA

Evolución de 20 meses en barricas de roble francés de primer uso, con un primer periodo de 15 meses para cada una de las variedades por separado y luego 5 meses más para la mezcla final. Evolución en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí brillante.

**Aroma:** Aromas intensos a frutos negros, arándanos, moras y cassis, junto a pimienta negra, con un toque de laurel, tostado y chocolate bitter que otorgan elegancia y complejidad.

**Paladar:** Bien redondo y con una excelente estructura, de taninos maduros y de gran textura. Persistente final.

**Gastronomía:** Cordero y carnes de caza, como ciervo y jabalí. Delicioso con magret de pato, platos especiados y chutneys. Carnes rojas suaves como ternera.