RIVALTA

Ícono

COSECHA 2021
VALLE DEL MAIPO
76% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenere,
6% Cabernet Franc

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14,0º	3.29	3.76 g/L	<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 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 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 barrica y solo las mejores fueron seleccionadas para determinar la mezcla final *Producción Limitada*. Esta mezcla final fue nuevamente llevada a barrica 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.

Viña Santa Ema · Isla de Maipo, Chile · santaema@santaema.cl · www.santaema.cl