

Blocks

Gran Reserva

CABERNET
SAUVIGNON
COSECHA 2019
VALLE DEL MAIPO
100% CABERNET SAUVIGNON

SANTA EMA®



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 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 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.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.30
Total Acidity (H ₂ SO ₄):	3.62 g/L
Volatile Acidity (C ₂ H ₄ O ₂):	0.50 g/L
Residual Sugar :	2.94 g/L

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.