

# BARREL RESERVE

## 60/40 Cabernet Sauvignon / Merlot Cosecha 2010



### Variedad

60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot  
Cosechado manualmente desde fines de Marzo a comienzos de Abril.

### Denominación de Origen

Valle del Maipo, Isla de Maipo, Chile.

### Envejecimiento

100% en barricas de roble Francés y Americano durante 6-8 meses.

### Rendimiento del Viñedo

8 tons/hectárea.

### Temperatura de Servicio

18° C

### Análisis Básico

Alcohol	: 13,5°
pH	: 3.58
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	: 3.65 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> )	: 0.41 g/L
Azúcar Residual	: 2.03 g/L

### Cosecha y Vinificación

La cosecha 2010 se caracterizó por tener una primavera fría y lluviosa seguida de un verano relativamente fresco y seco, lo que originó una baja natural en los rendimientos y entregó uvas muy aromáticas de buena concentración y acidez. Éstas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 30°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Luego de maloláctica, los vinos fueron mantenidos en barricas durante 6-8 meses para entregar más complejidad y estructura a este vino.

### Reconocimientos

88 puntos – Wine Spectator - cosecha 2009

88 puntos – Descorchados 2012 – cosecha 2009

Rock Solid – Santa Ema amongst the most solid Cabernet Sauvignon producers of Chile – Wine Spectator – cosecha 2008

### Notas del Enólogo

Color	: Rojo rubí profundo.
Aroma	: Intenso, recuerda a frutas como ciruelas secas y moras, acompañadas de suaves notas de tostado, vainilla y pimienta negra.
Paladar	: Vino de gran estructura, concentrado, redondo, maduro y persistente final.
Gastronomía	: Consumir con carnes rojas, carnes blancas, pastas, aves de caza y quesos.

Viña Santa Ema · Isla de Maipo, Chile · [santaema@santaema.cl](mailto:santaema@santaema.cl) · [www.santaema.cl](http://www.santaema.cl)

*Mignon suíno à escabeche. Jantar em 03/05/2013.*