

# Santa Rita



## 120 Reserva Especial

Carménère

### Detalles de Cosecha

#### 2017

- **Comentario del Enólogo:** 120 Carmeneré es un vino representativo de esta variedad emblemática de Chile, aromáticamente dominado por frutos rojos y negros y especias. En boca la sedosidad de sus taninos y profundidad lo hacen muy amigable para beber y a la vez muy versátil para acompañar gran diversidad de comidas.
- **Vinificación:** Uvas cosechadas en el mes de mayo son despalladas y molidas, comienza la fermentación alcohólica (levaduras) a temperaturas entre los 25 a 28 °C (80°F) con remontajes abiertos. Una vez terminada la fermentación alcohólica los vinos son trasegados y prensados sus orujos.
- **Potencial de Envejecimiento:** 3 a 5 años.
- **Detalles Técnicos:**
  - pH: 3.78
  - Acidez Total: 4.69 g/l (exp. en Ácido Tartárico)
  - Alcohol: 13.2 % vol
  - Azúcar Residual: 3.86 g/l

- **Comida Sugerida:** Cordero, quesos maduros, pastas a la Bolognesa, pollo y guisos.

#### 2008

- **Comentario del Enólogo:** 120 Carmeneré es un vino representativo de esta variedad emblemática de Chile, aromáticamente dominado por frutos rojos y negros y especias. En boca la sedosidad de sus taninos y profundidad lo hacen muy amigable para beber y a la vez muy versátil para acompañar gran diversidad de comidas.
- **Vinificación:** Uvas cosechadas en el mes de mayo son despalladas y molidas, comienza la fermentación alcohólica (levaduras) a temperaturas entre los 25 a 28 °C (80°F) con remontajes abiertos. Una vez terminada la fermentación alcohólica los vinos son trasegados y prensados sus orujos.
- **Potencial de Envejecimiento:** 3 a 5 años.
- **Detalles Técnicos:**
  - pH: 3.78
  - Acidez Total: 4.69 g/l (exp. en Ácido Tartárico)
  - Alcohol: 13.2 % vol
  - Azúcar Residual: 3.86 g/l

- **Comida Sugerida:** Cordero, quesos maduros, pastas a la Bolognesa, pollo y guisos.

### Premios anuales:

#### 2009

- **Wine Enthusiast - Diciembre 2009**

Fecha: Diciembre 2009

País: USA

Cosecha: 2008

Premio: 85 puntos

Mención: Best Buy

**Comentarios:** "black cherry and leather aromas... sturdy and true to the variety. So in the palate, w hich hits w ith chew y, semirich flavors of bakes plum, cola and cocoa... Good wine value".

- **Wine Spectator - Octubre 2009**

Fecha: Octubre 2009

País: USA

Cosecha: 2008

Premio: 84 puntos

Mención: Best 121 w ines 80 points or Higher (Less than \$ 10 )

- **Wine Spectator - Julio 2009**

Fecha: Julio 2009

País: USA

Cosecha: 2008

Premio: 84 puntos

Safrá 2016. Almoço em 22/04/2018.