

BARREL RESERVE

60/40 CABERNET
SAUVIGNON / MERLOT
COSECHA 2017



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

La cosecha 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

VINIFICACIÓN

Éstas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 30°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó en barricas durante 6 a 8 meses para entregar más complejidad y estructura a este vino.

RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** - Descorchados 2018, cosecha 2016
- **90 puntos** - James Suckling 2017, cosecha 2015
- **90 puntos** - Descorchados 2017, cosecha 2015
- **90 puntos** - La Cav 2016, cosecha 2014
- **90 puntos** - James Suckling 2014, cosecha 2012

VARIEDAD

60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot, cosechado manualmente desde fines de marzo a comienzos de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 6 a 8 meses.

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.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.42
Acidez Total (H2SO4):	5.48 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.44 g/L
Azúcar Residual:	10.42 g/L

TEMPERATURA DE SERVICIO

15- 18 grados

DECANTACIÓN

Opcional, 30 minutos.

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

Safrá 2017. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.