

# GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON  
COSECHA 2017



#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Maipo Alto, Valle del Maipo.** Viñedos de altura plantados en el piamonte de la Cordillera de los Andes, la zona más prestigiada y emblemática para el Cabernet Sauvignon.

#### 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

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.

#### RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – Descorchados 2019, cosecha 2017
- **90 puntos** – James Suckling 2018, cosecha 2016
- **92 puntos** – La Cav 2018, cosecha 2016
- **92 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2015
- **Top 100** – Wine#29 Wine Spectator, cosecha 2015
- **91 puntos** – Wine Spectator 2017, cosecha 2015
- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015

#### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon, cosechado manualmente a mediados de abril.

#### RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

#### GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 - 10 meses.

#### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.42
Acidez Total (H2SO4):	3.40 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.39 g/L
Azúcar Residual:	2.79 g/L

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

15- 18 grados

#### DECANTACIÓN

Opcional, 30 minutos.

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

<b>Color:</b>	Profundo color rojo rubí violáceo.
<b>Aroma:</b>	Elegante, sofisticado y complejo. Con notas de fruta que mezclan cereza negra, ciruela, tabaco, y café tostado.
<b>Paladar:</b>	Bien redondeado y estructurado. Con taninos maduros y mucha textura. De final largo.
<b>Gastronomía:</b>	Para acompañar carnes a las brasas, platos condimentados, guisos y quesos maduros.

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

Safra 2017. Jantar em 03/02/2020. Terapia Resto Bar.