



SANTA EMA®

**60/40**  
**BARREL RESERVE**

*Cosecha 2016*  
VALLE DEL MAIPO  
60% CABERNET SAUVIGNON/  
40% MERLOT

**ANÁLISIS BÁSICO**

Alcohol:	13.5°
pH:	3.46
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.38 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.44 g/L
Azúcar Residual:	4.05 g/L



**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 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha mas adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

**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.

**GUARDA**

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

**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

**NOTAS DE CATA**

Safa 2016. Jantar em 23/06/2021.