



SANTA EMA®

60/40
BARREL RESERVE

Cosecha 2017
VALLE DEL MAIPO
60% CABERNET SAUVIGNON/
40% MERLOT

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.42
Acidez Total (H2SO4):	5.48 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	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 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.

GUARDA

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

RECONOCIMIENTOS

- 91 puntos – La Cav 2020, cosecha 2017
- 90 puntos – Descorchados 2019, cosecha 2017
- 90 puntos – Descorchados 2018, cosecha 2016
- 90 puntos – James Suckling 2017, cosecha 2015

"A red with blueberry, dark chocolate and walnut aromas and flavors. Medium body, juicy fruit and a savory finish. A blend of Cabernet Sauvignon and Merlot".

NOTAS DE CATA

Safrá 2017. Almoço em 23/07/2022.