

SANTA EMA®

## CATALINA

*Cosecha 2018*

MAIPO ALTO

72% CABERNET SAUVIGNON  
20% CARMENERE  
8% CABERNET FRANC

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.33
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.46 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.51 g/L
Azúcar Residual:	2.89 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Maipo Alto, Valle del Maipo.** Uvas de viñedos de montaña con parras plantadas en laderas entre 700 y 1.000 msnm en el corazón de la cordillera de los Andes.

### COSECHA

La vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha. La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madures adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 30°C con un proceso de maceración posfermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, cada variedad fue envejecida separadamente en una selección especial de barricas, durante 10 meses, para entregar más estructura y complejidad. Luego de realizada la mezcla final, ésta fue devuelta a las barricas por un período de 4 meses con el objetivo de redondear la mezcla y obtener un vino extraordinario y distinguido.

### GUARDA

Evolución de 14 meses en barricas de roble francés de primer uso, con un primer período de 10 meses para cada una de las variedades por separado y luego 4 meses más para la mezcla final. Evolución en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

### RECONOCIMIENTOS

- 95 puntos – Descorchados 2022, cosecha 2018
- 91 puntos – Wine Advocate 2021, cosecha 2017
- 91 puntos – James Suckling 2020, cosecha 2017
- 92 puntos – Tim Atkin 2020, cosecha 2017

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo intenso y brillante. **Aroma:** Clásico y elegante, con aromas a frutos rojos, ciruelas y cerezas que se entremezclan con notas a tabaco y vainilla que entregan gran complejidad. **Paladar:** Intenso y bien estructurado con taninos maduros. Un vino envolvente con una tremenda expresión frutal que se refleja en un amplio y largo final. **Gastronomía:** Quesos maduros, carnes rojas a las brasas, cerdo y platos condimentados.

Safrá 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.