

60/40 BARREL RESERVE

COSECHA 2021
Valle del Maipo
60% Cab.Sauvignon
40% Merlot

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.5°	0.52	4.47 g/L	0.52 g/L	2.43 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

Contrario a lo que fue la cosecha 2020, la vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez. Nuevamente, al igual que el año pasado, tuvimos una vendimia muy distinta a las anteriores y de mucho aprendizaje.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 28°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.



COSECHA 2020



COSECHA 2019



COSECHA 2018

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo.

Aroma: Expresivo y con alta intensidad a frutas negras como ciruelas secas y moras, completamente equilibrado con suaves notas de tostado, vainilla y pimienta negra.

Paladar: Vino de gran estructura, de taninos maduros, concentrado y persistente final.

Gastronomía: Consumir con carnes rojas, carnes blancas, pastas, aves de caza y quesos.


