CARMENERE

Reserva

COSECHA 2022
VALLE CENTRAL
100% Carmenere

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,5º	3.5	4.0 g/L	<5.0 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 26°C. Pos fermentación alcohólica se realizó la fermentación maloláctica, luego el vino evolucionó en cubas de acero por 6 meses hasta realizar mezcla. Luego fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresiónn frutal.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro con matices violetas.

Aroma: Aromas a frutas negras con toque de tabaco y pimienta negra acompañado por las características notas especiadas.

Paladar: Un vino suave y aterciopelado, con taninos suaves. Equilibrado con una agradable y moderada acidez.

Gastronomía: Pastas, guisos de vegetales, quesos y comida chilena.

SANTA EMA SE 1956

Viña Santa Ema · Isla de Maipo, Chile · santaema@santaema.cl · www.santaema.cl