

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON
COSECHA 2015

SANTA EMA®
DESDE 1956



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por un bajo nivel de precipitaciones hacia fines del invierno y con un clima ocasionalmente cálido, lo que favoreció una brotación homogénea y adelantada. Algunas lluvias hacia fines de la primavera lograron entregar el agua necesaria para un buen crecimiento y desarrollo de las uvas. Las altas temperaturas que se presentaron durante el verano entregaron uvas maduras y sanas, cosechadas más temprano de lo normal, con un buen carácter frutal y excelente madurez tánica.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 7 días a 30°C con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantuvo en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de obtener y entregar más complejidad y estructura.

RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **90 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2014
- **90 puntos** – La Cav 2016, cosecha 2014
- **90 puntos** – Descorchados 2016, cosecha 2013
- **90 puntos** – Vinous - Junio 2015, cosecha 2013

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon, cosechado manualmente a mediados de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 - 10 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18° C

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Profundo color rojo rubí violáceo.
- Aroma:** Elegante, sofisticado y complejo. Con notas de fruta que mezclan cereza negra, ciruela, tabaco, y café tostado.
- Paladar:** Bien redondeado y estructurado. Con taninos maduros y mucha textura. De final largo.
- Gastronomía:** Para acompañar carnes a las brasas, platos condimentados, guisos y quesos maduros.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.33
Acidez Total (H2SO4):	3.63 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.59 g/L
Azúcar Residual:	2.94 g/L