



Este vino ofrece un tributo a Pedro Pavone Voglino, padre del fundador de viña Santa Ema. Dotado de un gran instinto pionero y determinación, en 1917 don Pedro decide buscar nuevos horizontes y emprende un largo viaje al Nuevo Mundo, desde su natal **Rivalta**, pueblo del Piamonte italiano. Al llegar a Chile, decide establecerse en la localidad de Isla de Maipo, encantado con el paisaje y sus extraordinarias características para el cultivo de la vid. En 1931 adquiere los primeros terrenos que luego formarían parte de viña Santa Ema. Amante del mundo tuerca, fue un excelente conductor de autos de carrera, a los 28 años cruzó en moto la Cordillera de los Andes hacia Argentina y formó parte del primer equipo Harley Davidson en Chile.

Rivalta es un ensamblaje de *Producción Limitada* que ofrece solo lo mejor de cada cosecha, en botellas numeradas a mano en su etiqueta.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Uvas cuidadosamente seleccionadas a mano de los mejores cuarteles plantados en laderas de montaña, en nuestro campo ubicado en el corazón de las cordillera de los Andes.

COSECHA

La cosecha 2013 se inició hasta tres semanas más tarde de lo habitual debido a una temporada de cultivo con temperaturas muy frescas, por lo que se requirió de un tiempo mucho mayor para alcanzar la plena madurez de las uvas. Esta cosecha será recordada como una de las más frescas de la última década y dadas sus condiciones está entregando vinos elegantes, ligeros y con una buena acidez natural.

VINIFICACIÓN

Las uvas fermentaron con levaduras seleccionadas durante 6 días a temperaturas entre 26° y 29° C, en estanques de acero inoxidable. Posteriormente, se realizó una maceración posfermentativa durante dos semanas. Luego de la fermentación maloláctica, cada componente de la mezcla permaneció en guarda, por separado, en barricas francesas de primer uso durante 15 meses. El vino fue controlado y degustado constantemente durante su evolución en bodega y solo las mejores fueron seleccionadas para determinar la mezcla final *Producción Limitada*. Esta mezcla final fue nuevamente llevada a bodega por un período de 5 meses de forma de lograr una total armonía durante su guarda. Luego, el vino es clarificado y suavemente envasado.

RECONOCIMIENTOS· **95 Puntos**

Descorchados 2017, cosecha 2013

· **92 Puntos**

James Suckling 2017, cosecha 2013

· **91 Puntos**

Wine Advocate 2017, cosecha 2013

· **93 Puntos**

La Cav 2017, cosecha 2013

· **Medalla de Plata**

Decanter 2016, cosecha 2013

· **92 Puntos**

James Suckling 2016, cosecha 2013

· **92 puntos**

Wine & Spirits 2016, cosecha 2012

· **92 puntos**

Wine Spectator - 2016, cosecha 2012

· **International Trophy**IWC "International Wine Challenge"
2015, cosecha 2012· **Gran Oro**

Catador Chile 2015, cosecha 2012

· **90 puntos**Wine Enthusiast - Nov. 2015, cosecha
2012· **Medalla de Plata**

Decanter 2015, cosecha 2012

· **93 puntos**

Descorchados 2016, cosecha 2012

· **93 puntos**

Vinous - Junio 2015, cosecha 2012

· **94 puntos**

Descorchados 2015, cosecha 2011

VARIEDAD

62% Cabernet Sauvignon - 21% Carmenere - 11% Carignan - 6% Syrah.

Todas las variedades se cosechan a mano, realizando una selección de racimo, desde mediados de abril a mediados de mayo.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

4 t / ha

PRODUCCIÓN TOTAL

13.300 botellas

EVOLUCIÓN

Evolución de 20 meses en barricas de roble francés de primer uso, con un primer periodo de 15 meses para cada una de las variedades por separado y luego 5 meses más para la mezcla final. Evolución en botella por mínimo 1 año antes de salir al mercado.

RECOMENDACIÓN DE GUARDA

Al menos 10 años.

FILTRACIÓN

Una suave filtración sólo en caso necesario.

TEMPERATURA DE SERVICIO

17° C

DECANTACIÓN

Se recomienda decantarlo 1 hora antes de servir.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.40
Acidez Total (H2SO4):	3.12 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.57 g/L
Azúcar Residual:	3.44 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO**Color:** Rojo rubí brillante.**Aroma:** Aromas intensos a frutos negros, arándanos, cassis, pimienta negra y un toque de menta y chocolate que otorgan elegancia.**Paladar:** Bien redondo y con una excelente estructura, de taninos maduros y de gran textura. Persistente final.**Gastronomía:** Cordero y carnes de caza, como ciervo y jabalí. Delicioso con magret de pato, platos especiados y chutneys. Carnes rojas suaves como ternera.