

SANTA EMA®

MALBEC GRAN RESERVA

Cosecha 2017

VALLE DEL MAIPO
100% MALBEC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.42
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	3.34 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.38 g/L
Azúcar Residual:	2.44 g/L



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 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y maceradas en frío durante 3 días, luego fueron fermentadas durante 8 días a 26°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 - 10 meses de manera de entregar más complejidad y estructura.

GUARDA

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

RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** - Descorchados 2017, cosecha 2015
- **91 puntos** - Latin Wine F.M 2016, cosecha 2014
- **91 puntos** - Descorchados 2014, cosecha 2012

NOTAS DE CATA

Color: Profundo color rojo púrpura. **Aroma:** Intenso y complejo. Con notas de fruta negra como cereza y mora, acompañadas de aromas a caramelo, café tostado y tabaco. **Paladar:** Bien balanceado y cremoso. Con taninos suaves y maduros. De final largo y jugoso. **Gastronomía:** Para acompañar carnes guisadas, estofados, quesos maduros y pastas.