



BODEGA

SANTA EMA





CARMENERE

BLOCKS / Gran Reserva

COSECHA 2022
VALLE DEL CACHAPOAL
100% Carmeneré

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14,0°	3,4	3,6 g/L	<3,0 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Cachapoal. Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

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 se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30°C, con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

GUARDA

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

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso.

Aroma: Balanceados aromas que recuerdan a guindas, pimienta negra y notas a chocolate.

Paladar: Vino redondo de gran estructura y concentración. Agradable y de final frutal.

Gastronomía: Consumir con pastas, carnes estofadas, quesos y vegetales al vapor. Comida chilena, pastel de papas, pastel de choclos, empanadas.

INGREDIENTES

Uva vinífera, Anhidrido Sulfuroso.



MERLOT

BLOCKS / Gran Reserva

COSECHA 2022
VALLE DEL MAIPO
100% Merlot

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.3	3.4 g/L	<2.6 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 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 despalladas 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.

NOTAS DE CATA

Color: Profundo rojo rubí violáceo.

Aroma: Vino muy frutoso con notas a ciruela y moras. Acompañado de intensas e inconfundibles notas a caramelo, vainilla y chocolate.

Paladar: Suave, de taninos maduros, con buena estructura y de muy buen balance en boca.

Gastronomía: Para acompañar carnes rojas y blancas, pastas, aves de caza y quesos.

INGREDIENTES

Uva vinífera, Anhidrido Sulfuroso.





CABERNET SAUVIGNON

BLOCKS / Gran Reserva

COSECHA 2022
VALLE DEL MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5°	3,4	3,8 g/L	<3,0 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 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 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.

GUARDA

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

NOTAS DE CATA

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.

INGREDIENTES

Uva vinífera, Anhidrido Sulfuroso.



MERLOT

BLOCKS / Reserva Especial

COSECHA 2022
VALLE CENTRAL
100% Merlot

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,0°	3,3	3,6 g/L	<4,2 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 despalilladas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses, de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble por un periodo de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Delicado, con notas de frutales como mora y cereza, levemente especiado con suaves notas de tostado.

Paladar: Estructura equilibrada y redonda, taninos suaves con un final sabroso.

Gastronomía: Carnes blancas, pasta, vegetales al vapor y quesos.

INGREDIENTES

Uva Vinífera, Anhídrido Sulfuroso, Mosto vinífero concentrado en concentración de 2 g/L.



CHARDONNAY

BLOCKS / Reserva Especial

COSECHA 2023
VALLE CENTRAL
100% Chardonnay

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,5°	3,5	4,2 g/L	<3,4 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

El valle costero del Maipo se caracterizó por contar con un mayor número de precipitaciones que los otros años agrícolas anteriores, asegurando una disponibilidad de agua en todo el perfil, lo que se tradujo en una homogénea brotación, aunque algo más tardía de lo habitual. Los blancos de la vendimia 2023 tuvieron una elevada intensidad aromática con sus notas características cítricas, poleo y ají verde y con marcada y vibrante acidez en boca. Temporadas frías que generan una madurez paulatina, logrando cosechas de gran potencial al disminuir al máximo la pérdida de aromas en el viñedo y manteniendo la acidez natural de las bayas, prolongando la vida de nuestros vinos en la botella.

VINIFICACIÓN

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un periodo de 21 días a 14°C. Luego de la fermentación, el vino fue filtrado y embotellado de manera de conservar su frescor y sabor.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante.

Aroma: Nariz con toques tropicales que recuerdan a la piña, banana, boca refrescante con notas a manzana verde y tuna.

Paladar: Joven y afrutado. Bien equilibrado con un final agradable.

Gastronomía: Ideal para acompañar pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos curados.

INGREDIENTES

Uva Vinífera, Anhidrido Sulfuroso, Mosto vinífero concentrado en concentración de 2 g/L.



SAUVIGNON BLANC

BLOCKS / Reserva Especial

COSECHA 2023
VALLE CENTRAL
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,5°	3,4	4,8 g/L	<3,6 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

El valle costero del Maipo se caracterizó por contar con un mayor número de precipitaciones que los otros años agrícolas anteriores, asegurando una disponibilidad de agua en todo el perfil, lo que se tradujo en una homogénea brotación, aunque algo más tardía de lo habitual. Los blancos de la vendimia 2023 tuvieron una elevada intensidad aromática con sus notas características cítricas, poleo y ají verde y con marcada y vibrante acidez en boca. Temporadas frías que generan una madurez paulatina, logrando cosechas de gran potencial al disminuir al máximo la pérdida de aromas en el viñedo y manteniendo la acidez natural de las bayas, prolongando la vida de nuestros vinos en la botella.

VINIFICACIÓN

Este vino está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo con tonos verdosos.

Aroma: Cítricos muy aromáticos con notas de pera y manzana.

Paladar: Joven y fresco con una acidez equilibrada y agradable.

Gastronomía: Disfrútalo con pescados suaves, mariscos, ceviches y cangrejo.

INGREDIENTES

Uva Vinífera, Anhidrido Sulfuroso, Mosto vinífero concentrado en concentración de 2 g/L.



CABERNET SAUVIGNON

BLOCKS / Reserva Especial

COSECHA 2022
VALLE CENTRAL
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,0º	3,4	3,6 g/L	<4,2 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 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un período de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Profundo y delicado, con alta intensidad de frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas con un ligero toque a tostado.

Paladar: Equilibrado, con taninos amables y de largo y jugoso final.

Gastronomía: Carnes rojas, platos condimentados, estofados y quesos.

INGREDIENTES

Uva Vinífera, Anhidrido Sulfuroso, Mosto vinífero concentrado en concentración de 2 g/L.