

SANTA EMA®

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
SELECT TERROIR
RESERVA

Cosecha 2018

VALLE DEL MAULE
100% MOSCATEL

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.22
Acidez Total (H2SO4):	3.4 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.27 g/L
Azúcar Residual:	10.60 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maule. Una especial selección de viñedos muy antiguos, ubicados en una de las mejores zonas del secano de la VII Región.

COSECHA

La vendimia 2018 partió un poco mas tarde de lo normal, dado un invierno y primavera mas lluviosa y fresca, seguido de un verano mas templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta termino de madurar y se compenso este inicio de vendimia mas lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha. La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madures adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

VINIFICACIÓN

Este vino está producido a través de prensado de uvas maceradas en frío (10 horas a 10°C). Luego del prensado, el mosto se clarificó y fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 20 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado en forma temprana de manera de conservar todo su aroma, frescor y expresión frutal.

NOTAS DE CATA