

SANTA EMA®

MERLOT GRAN RESERVA

Cosecha 2016

VALLE DEL MAIPO
100% MERLOT

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13 °
pH:	3.39
Acidez Total (H2SO4):	3.31 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.39 g/L
Azúcar Residual:	2.54 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 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha más adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

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** – James Suckling 2018, cosecha 2016
- **90 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2015
- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **90 puntos** – Wine Spectator 2016, cosecha 2013

NOTAS DE CATA