

SANTA EMA®

MERLOT
SELECT TERROIR
RESERVA

Cosecha 2017

VALLE DEL CACHAPOAL
100% MERLOT

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.39
Acidez Total (H2SO4):	3.38 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.43 g/L
Azúcar Residual:	5.79 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 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 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