

# SANTA EMA®

MERLOT  
SELECT TERROIR  
RESERVA

*Cosecha 2018*

VALLE DEL CACHAPOAL  
100% MERLOT

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.43
Acidez Total (H2SO4):	3.43 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.37 g/L
Azúcar Residual:	5.31 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 vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más 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

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 período de 4 a 6 meses.

## NOTAS DE CATA