

SANTA EMA®

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
SELECT TERROIR
RESERVA

Cosecha 2017
VALLE DEL MAULE
100% MOSCATEL

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.17
Acidez Total (H2SO4):	3.50 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.37 g/L
Azúcar Residual:	9.5 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 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

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