

SANTA EMA®

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
SELECT TERROIR
RESERVA

Cosecha 2019
VALLE DEL MAULE
100% MOSCATEL

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.38
Acidez Total (H2SO4):	2.74 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.28 g/L
Azúcar Residual:	4.58 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 temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

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

Color: Amarillo pálido brillante. **Aroma:** Intenso aroma a rosas y flores blancas acompañadas de notas a frutos dulces como damasco y durazno. **Paladar:** Vino joven y fresco, con balanceada acidez y agradable final. **Gastronomía:** Consumir con aperitivos y quesos suaves, comida asiática, frutas frescas, postres o disfrutar simplemente solo.