

SANTA EMA®

MALBEC GRAN RESERVA

Safra 2018

VALE DE MAIPO
100% MALBEC

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.40
Acidez Total (H2SO4):	3.28 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.44 g/L
Açúcar Residual:	3.54 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha de Maipo. Nossos vinhedos se encontram nas ribeiras do rio Maipo, onde o terroir se manifesta com toda sua expressão, em uma das regiões vitivinícolas mais clássicas e antigas do Chile.

SAFRA

A vindima 2018 iniciou um pouco mais tarde que o normal, devido a um inverno e primavera mais chuvosos e frescos, seguido por um verão mais ameno. Com as temperaturas elevadas de março e abril a fruta terminou sua maturação e este início de vindima mais lento foi compensado, com o término da colheita nos primeiros dias de maio. A qualidade foi muito boa e, apesar de um rendimento mais alto que o esperado, os vinhos apresentam intensidade aromática e acidez, com volume, caráter, frescor e redondez apropriados.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e maceradas a frio durante 3 dias, e logo fermentadas durante 8 dias a 26°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática, o vinho foi conservado em barris durante 8 - 10 meses a fim de entregar mais complexidade e estrutura.

GUARDA

100% em barris de carvalho francês e americano durante 8 - 10 meses.

RECONHECIMENTOS

- **Medalha de Prata** – The Global Malbec Masters 2021, safra 2018
- **92 pontos** – La Cav 2021, safra 2018
- **90 pontos** – Descorchados 2021, safra 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho púrpura profundo. **Aroma:** Intenso e complexo. Com notas de frutas negras como cereja e amora, acompanhadas de aromas a caramelo, café tostado e tabaco. **Paladar:** Bem balanceado e cremoso. Com taninos suaves e maduros. De final longo e succulento. **Gastronomia:** Para acompanhar carnes guisadas e com molho. Queijos maduros e massas.