

# SANTA EMA®

## MALBEC GRAN RESERVA

Safra 2019

VALE DE MAIPO  
100% MALBEC

## ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.34
Acidez Total (H2SO4):	3.48 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.40 g/L
Açúcar Residual:	2.69 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 temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

## 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.