

SANTA EMA®

MERLOT GRAN RESERVA

Safra 2018

VALE DE MAIPO

100% MERLOT

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13,5°
pH:	3,04
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	3,07 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0,47 g/L
Açúcar Residual:	2,35 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 fermentadas em tanques durante 7 dias a 30°C com um tempo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi mantido em barris durante 8 a 10 meses, de modo a obter e entregar mais complexidade e estrutura.

GUARDA

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

RECONHECIMENTOS

- 90 pontos – Wine Spectator 2020, safra 2018
- 90 pontos – Tim Atkin 2020, safra 2018
- Ouro Duplo – China Wine & Spirits Awards 2020, safra 2018
- 90 pontos – La Cav 2020, safra 2017

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi violáceo. **Aroma:** Vinho muito frutal com notas de ameixa e amoras. Acompanhado de intensas e inconfundíveis notas de caramelo, baunilha e chocolate. **Paladar:** Suave, de taninos maduros, com boa estrutura e um equilíbrio muito bom na boca. **Gastronomia:** Para acompanhar carnes vermelhas e brancas, massas, aves de caça e queijos.