

MERLOT SELECT TERROIR

COSECHA 2021

Valle del Cachapoal

100% Merlot

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.4°	3.32	3.6 g/L	0.34 g/L	5.63 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Cachapoal. Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

COSECHA

La vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses, de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble durante un período de 4 a 6 meses.



COSECHA 2021

NOTAS DE CATA

Color: Rojo-rubí intenso.

Aroma: Aromas a frutos rojos como ciruelas y especias con suaves notas de tostado.

Paladar: Maduro, suave y bien balanceado.

Gastronomía: Carnes blancas, pasta, vegetales al vapor y quesos.


