

# MERLOT GRAN RESERVA

**SAFRA 2020**

Vale do Maipo

100% Merlot

**SANTA EMA®**

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
13.2°	3.31	3.44g/L	0.49 g/L	2.59 g/L



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Vale de Maipo, Ilha de Maipo.** As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

## SAFRA

A colheita de 2020 é a colheita mais antiga e compacta da última década, pelo menos três semanas antes. Isso se deve a um inverno e primavera muito secos, junto com um verão com temperaturas muito quentes. Como resultado das condições secas de inverno e primavera, os rendimentos foram menores do que o esperado, mas com concentração muito boa. Devido ao verão quente, foi necessário estar muito atento à data ideal de vindima de cada casta para evitar o excesso de maturação, conseguindo a colheita de uvas aromáticas com um equilíbrio agradável. Uma safra diferente e com muito aprendizado.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço durante 7 dias a 30°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu em barris durante 6 a 8 meses para entregar mais complexidade e estrutura para este vinho.

## GUARDA

100% em barris de carvalho francês e americano durante 6 a 8 meses.



SAFRA 2018

## 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.



---

---

---

---

---