

# MERLOT GRAN RESERVA

COSECHA 2020

Valle del Maipo

100% Merlot

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.2°	3.31	3.44g/L	0.49 g/L	2.59 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Maipo, Isla de Maipo.** Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

## COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y maceradas en frío durante 3 días, luego fueron fermentadas durante 8 días a 26°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8- 10 meses de manera de entregar más complejidad y estructura.

## GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8-10 meses.



COSECHA 2018

## NOTAS DE CATA

**Color:** Profundo rojo rubí violáceo.

**Aroma:** Vino muy frutoso con notas a ciruela y moras. Acompañado de intensas e inconfundibles notas a caramelo, vainilla y chocolate.

**Paladar:** Suave, de taninos maduros, con buena estructura y de muy buen balance en boca.

**Gastronomía:** Para acompañar carnes rojas y blancas, pastas, aves de caza y quesos.



---

---

---

---

---