

# MERLOT GRAN RESERVA

## COSECHA 2021

Valle del Maipo

100% Merlot

# SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.4°	3.39	3.63g/L	0.39 g/L	2.94 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 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 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 2019



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.



---

---

---

---

---