MALBEC
GRAN RESERVA

COSECHA 2023
VALLE DEL MAIPO
100% Malbec

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.4	3.4 g/L	<2.8 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 temporada 2023 experimentó una precipitación invernal superior a la media y varias horas de bajas temperaturas, lo que permitió una brotación homogénea. Las altas temperaturas de noviembre afectaron la calidad de la cuaja y un diciembre cálido adelantó la pinta. La vendimia, que se inició el 9 de febrero y terminó el 27 de abril, ha demostrado que el cambio climático ha adelantado la maduración de las uvas, priorizando la madurez alcohólica sobre la de la semilla para mantener la frescura y acidez de los vinos, adaptándose a las tendencias del mercado.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y maceradas en frio 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.

NOTAS DE CATA

Color: Profundo rojo púrpura.

Aroma: Intenso y complejo. Con notas de fruta negra como cereza y mora, acompañadas de aromas a caramelo, café tostado y tabaco.

Paladar: Bien balanceado y cremoso. Con taninos suaves y maduros. De final largo y jugoso.

Gastronomía: Para acompañar carnes guisadas, estofados, quesos maduros y pastas.

SANTA EMA SE 1956

Viña Santa Ema · Isla de Maipo, Chile · santaema@santaema.cl · www.santaema.cl