MERLOT
SELECT TERROIR

SAFRA 2022
VALE CENTRAL
100% Merlot

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.3	3.6 g/L	<4.2 g/L

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Uvas selecionadas ao longo de todo o Vale Central, entre as duas Cordilheiras (Cordillera de los Andes e Cordillera de la Costa) que exercem a sua influência nas características da fruta. Este vale se distingue pelo seu clima mediterrâneo temperado, com invernos frios e verões quentes e secos.

SAFRA

A temporada de 2022 foi precedida por um inverno bastante seco, seguido de uma primavera fria e um verão ameno que terminou com um período quente. Esse padrão climático permitiu a maturação das uvas, que estavam um pouco atrasadas no processo de amadurecimento. Isso até antecipou a colheita das uvas brancas. O outono manteve-se seco e quente, o que acabou por padronizar a maturidade das castas tintas, resultando numa colheita nas datas habituais. Os rendimentos foram ligeiramente inferiores ao esperado, resultando em vinhos de boa qualidade, caracterizados por seu perfil aromático, equilíbrio e boa acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por um período de 7 dias a 28°C, com uma maceração pós-fermentativa de 3 dias. Após a fermentação malolática, uma parte deste vinho evoluiu em barris de carvalho por um período de 4 a 6 meses, a fim de entregar mais complexidade à combinação final.

ENVELHECIMENTO

40% da combinação em barris de carvalho durante um período de 4 a 6 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho rubi intenso.

Aroma: Delicado, com notas frutadas como amora e cereja, ligeiramente picante com suaves notas tostadas.

Paladar: Estrutura equilibrada e redonda, taninos macios e final saboroso.

Harmonização: Carnes brancas, massas, legumes ao vapor e queijos.

SANTA EMA SE 1956

LA CAV 91 PUNTOS

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