

**MALBEC**  
GRAN RESERVA

**SAFRA 2022**  
VALE DO MAIPO  
100% Malbec

**SANTA EMA**

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.4	3.4 g/L	<2.8 g/L



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha de Maipo. Nossos vinhedos se encontram nas ribeiras do rio Maipo, onde o terroir se manifesta com toda sua expressão, em uma das regiões vitivinícolas mais clássicas e antigas do Chile.

### 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 moidas e fermentadas em tanques durante 7 dias a 26°C com um tempo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi mantido em barris durante 8 a 10 meses, de modo a obter e entregar mais complexidade e estrutura.

### ENVELHECIMENTO

100% em barris de carvalho francês e americano durante 8 - 10 meses.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelha púrpura profunda.

**Aroma:** Intenso e complexo. Com notas de fruta preta como cereja e amora, acompanhadas de aromas de caramelo, café torrado e tabaco.

**Paladar:** Bem equilibrado e cremoso. Com taninos macios e maduros. Com um final longo e suculento.

**Harmonização:** Para acompanhar carnes cozidas, ensopados, queijos curados e massas.

