

MALBEC
GRAN RESERVA

SAFRA 2023
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 2023 registrou uma precipitação durante os meses de inverno superior à média e acumulou várias horas de baixas temperaturas, o que permitiu uma brotação homogênea. As altas temperaturas de novembro afetaram a qualidade da frutificação, e um dezembro caloroso adiantou a mudança de cor das uvas. A vindima, que se iniciou em 9 de fevereiro e terminou em 27 de abril, demonstrou que as mudanças climáticas têm antecipado a maturação das uvas. Priorizamos a maturidade alcoólica em detrimento da maturidade das sementes para manter a frescura e acidez dos vinhos, adaptando-nos às tendências do mercado.

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.

