

MERLOT

GRAN RESERVA

COSECHA 2022
VALLE DEL MAIPO
100% Merlot

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.3	3.4 g/L	<2.6 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 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas 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.

NOTAS DE CATA

Color: Profundo rojo rubi 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.

