

MERLOT

GRAN RESERVA

SAFRA 2022
VALE DO MAIPO
100% Merlot

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.3	3.4 g/L	<2.6 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla 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 desengaçadas e maceradas a frio durante 3 dias, fermentando depois durante 8 dias a 26°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas durante 8 a 10 meses de forma a entregar mais complexidade e estrutura.

ENVELHECIMENTO

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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho violeta-rubi profundo.

Aroma: Vinho muito frutal com notas de ameixa e amoras. Acompanhado de intensas e inconfundíveis notas de caramelo, baunilha e chocolate.

Paladar: Suave, de taninos maduros, com boa estrutura e um equilíbrio muito bom na boca.

Harmonização: Para acompanhar carnes vermelhas e brancas, massas, aves de caça e queijos.

