

MERLOT

GRAN RESERVA

SAFRA 2023
VALE DO MAIPO
100% Merlot

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.3	3.4 g/L	<2.7 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 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 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.

