

**BLOCKS**  
*Reserva Especial*

**MERLOT**  
COSECHA 2020  
VALLE DEL CACHAPOAL  
100% MERLOT

**SANTA EMA®**



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Cachapoal.** Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

## COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses, de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

## GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble por un periodo de 4 a 6 meses.

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.40
Total Acidity (H2SO4):	3.48g/L
Volatile Acidity (C2H4O2):	0.36 g/L
Residual Sugar :	4.95 g/L

## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo-rubí intenso. **Aroma:** Aromas a frutos rojos como ciruelas y especias con suaves notas de tostado. **Paladar:** Maduro, suave y bien balanceado.

**Gastronomía:** Carnes blancas, pasta, vegetales al vapor y quesos.