

BLOCKS
Reserva Especial

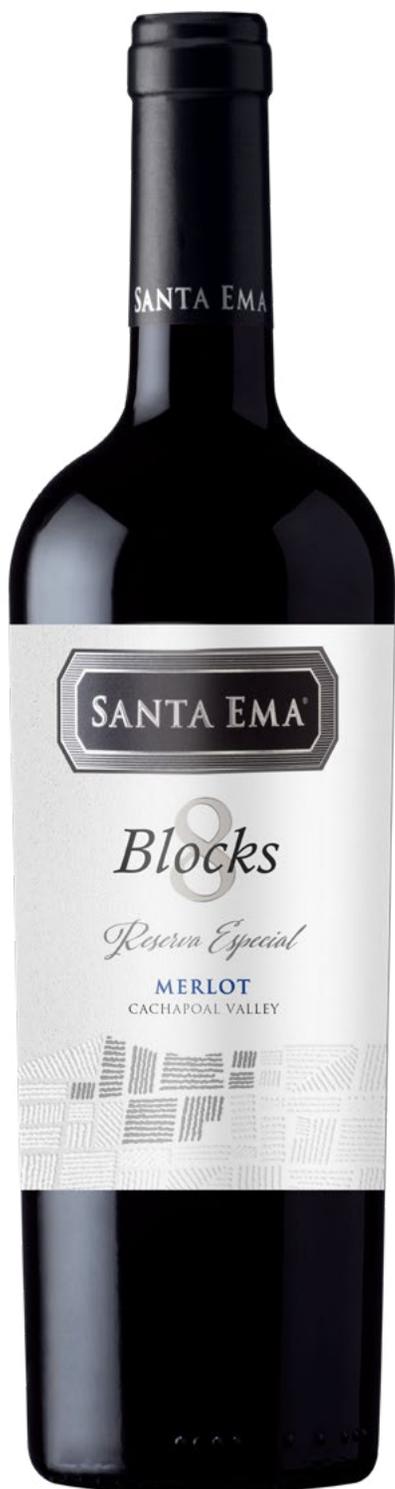
MERLOT

SAFRA 2021

VALE DO CACHAPOAL

100% MERLOT

SANTA EMA®



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Cachapoal. Vinhedos localizados no coração agrícola do vale, que graças ao seu clima quente e oscilação térmica entrega tintos elegantes e equilibrados.

SAFRA

Ao contrário da safra 2020, a safra 2021 foi mais tardia, começando no final de fevereiro. Isto ocorreu por causa de um inverno com mais chuva do que nas estações recentes, juntamente com uma primavera e um verão com temperaturas mais frias e cobertura de nuvens mais altas do que a média, e chuva no meio do verão. Dadas estas condições, a colheita foi mais tardia do que o normal, com uvas de menor teor alcoólico, grande potencial aromático e muito boa acidez. Mais uma vez, como no ano passado, tivemos uma colheita muito diferente das anteriores e aprendemos muito.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por um período de 7 dias a 28°C, com uma maceração pós-fermentativa de 3 dias. Após a fermentação malolática, uma parte deste vinho evoluiu em barris de carvalho por um período de 4 a 6 meses, a fim de entregar mais complexidade à combinação final.

GUARDA

40% da combinação em barris de carvalho durante um período de 4 a 6 meses.

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.4°
pH:	3.32
Acidez Total (H2SO4):	3.57g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.36 g/L
Açúcar Residual:	4.32 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho-rubi intenso. **Aroma:** Aromas de frutas vermelhas como ameixas e temperos, com suaves notas tostadas **Paladar:** Maduro, suave e bem equilíbrio. **Gastronomia:** Carnes brancas, massas, legumes ao vapor e queijos.