

# MERLOT

BLOCKS / Reserva Especial

SAFRA 2023  
VALE CENTRAL  
100% Merlot

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.3	3.6 g/L	<4.2 g/L



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Uvas selecionadas ao longo de todo o Vale Central, entre as duas Cordilheiras (Cordillera de los Andes e Cordillera de la Costa) que exercem a sua influência nas características da fruta. Este vale se distingue pelo seu clima mediterrâneo temperado, com invernos frios e verões quentes e secos.

## 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 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.

## ENVELHECIMENTO

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

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho rubi intenso.

**Aroma:** Delicado, com notas frutadas como amora e cereja, ligeiramente picante com suaves notas tostadas.

**Paladar:** Estrutura equilibrada e redonda, taninos macios e final saboroso.

**Harmonização:** Carnes brancas, massas, legumes ao vapor e queijos.

