

Malbec

GRAN RESERVA

COSECHA 2024
VALLE DEL MAIPO
100% Malbec

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.25	3.68 _{g/L}	<2.69 _{g/L}



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

COSECHAS

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegetativo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho más fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizar la madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalladas y maceradas en frío durante 3 días, luego fueron fermentadas durante 8 días a 26°C, con 6 días de maceración post-fermentativa. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 - 10 meses de manera de entregar más complejidad y estructura.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8-10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Profundo rojo púrpura.

Aroma: Intenso y complejo. Con notas de fruta negra como cereza y mora, acompañadas de aromas a caramelo, café tostado y tabaco.

Paladar: Bien balanceado y cremoso. Con taninos suaves y maduro s. De final largo y jugoso.

Gastronomía: Para acompañar carnes guisadas, estofados, quesos maduros y pastas.

