

# Malbec

GRAN RESERVA

SAFRA 2024  
VALE DO MAIPO  
100% Malbec

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
12,9°	3.25	3.68 g/L	<2.69 g/L



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha 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

Chuvas de inverno próximas aos valores normais durante a safra de 2023 garantiram uma boa disponibilidade de água para o crescimento vegetativo e durante o verão. Em seguida, tivemos uma primavera e verão muito mais frescos que o habitual, resultando em um início tardio da colheita, mas com ótima sanidade. O final do verão e o início do outono foram bastante quentes, o que ajudou a homogenizar a maturação e alcançar bons níveis alcoólicos. Essas condições definem a safra de 2024, caracterizada por sua frescura e acidez natural, com vinhos aromáticos de excelente potencial de longevidade.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques durante 7 dias a 26°C com um tempo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi mantido em barris durante 8 a 10 meses, de modo a obter e entregar mais complexidade e estrutura.

## ENVELHECIMENTO

100% em barris de carvalho francês e americano durante 8 - 10 meses.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelha púrpura profunda.

**Aroma:** Intenso e complexo. Com notas de fruta preta como cereja e amora, acompanhadas de aromas de caramelo, café torrado e tabaco.

**Paladar:** Bem equilibrado e cremoso. Com taninos macios e maduros. Com um final longo e suculento.

**Harmonização:** Para acompanhar carnes cozidas, ensopados, queijos curados e massas.

