

# MERLOT

GRAN RESERVA

**SAFRA 2024**  
VALE DO MAIPO  
100% Merlot

**SANTA EMA®**

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,2°	3.36	3.24 <sub>g/L</sub>	<2.54 <sub>g/L</sub>



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla 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

Chuvvas 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 desengaçadas e maceradas a frio durante 3 dias, fermentando depois durante 8 dias a 26°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas durante 8 a 10 meses de forma a entregar mais complexidade e estrutura.

## ENVELHECIMENTO

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

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho violeta-rubi profundo.

**Aroma:** Vinho muito frutal com notas de ameixa e amoras. Acompanhado de intensas e inconfundíveis notas de caramelo, baunilha e chocolate.

**Paladar:** Suave, de taninos maduros, com boa estrutura e um equilíbrio muito bom na boca

**Harmonização:** Para acompanhar carnes vermelhas e brancas, massa aves de caça e queijos.

