

# MERLOT

SELECT TERROIR

COSECHA 2025  
VALLE CENTRAL  
100% Merlot

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13°	3.58	3.35 g/L	<3.44 g/L

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

## COSECHA

Abundantes Lluvias invernales sobre los valores normales durante el invierno 2024 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento y desarrollo de la vid, pero con una floración y cuaja disminuida. Luego llegó una primavera mucho más fresco de lo normal, y un verano bastante caluroso que terminó en un inicio de cosecha temprana, de buena sanidad y un año con un rendimiento de cosecha bastante bajo. Las condiciones anteriores, permitieron obtener una cosecha 2025 caracterizada por vinos de bastante concentración, de buen aroma y al iniciar temprano la cosecha de buen nivel de acidez.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y fermentadas en estanques de acero inoxidable por un período de 7 días a 28°C, con una maceración post-fermentativa de 3 días. Después de la fermentación maloláctica, una parte de este vino evolucionó en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses, de forma de entregar más complejidad a la mezcla final.

## GUARDA

40% de la mezcla en barricas de roble por un período de 4 a 6 meses.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí intenso.

**Aroma:** Delicado, con notas de frutales como mora y cereza, levemente especiado con suaves notas de tostado.

**Paladar:** Estructura equilibrada y redonda, taninos suaves con un final sabroso.

**Gastronomía:** Carnes blancas, pasta, vegetales al vapor y quesos.

