

MERLOT
SELECT TERROIR

SAFRA 2025
VALE CENTRAL
100% Merlot

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13°	3.58	3.35 g/L	<3.44 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

Chuvas inverniais abundantes, acima dos níveis normais durante o inverno de 2024, garantiram boa disponibilidade de água para o crescimento e desenvolvimento da videira, embora com floração e vingamento reduzidos. Em seguida, houve uma primavera muito mais fresca que o normal e um verão bastante quente, o que resultou em um início de colheita precoce, com boa sanidade e um rendimento de safra bastante baixo. Essas condições permitiram obter uma safra 2025 caracterizada por vinhos de grande concentração, bons aromas e bom nível de acidez, em função do início antecipado da colheita.

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 por um período de 4 a 6 meses de forma de entregar mais complexidade à mistura 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.

