

SANTA EMA®

MERLOT
SELECT TERROIR
RESERVA

Cosecha 2019
VALLE DEL CACHAPOAL
100% MERLOT

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.42
Acidez Total (H2SO4):	3.65g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.39 g/L
Azúcar Residual:	4.06 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Cachapoal. Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

COSECHA

La temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas 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 periodo de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo-rubí intenso. **Aroma:** Aromas a frutos rojos como ciruelas y especias con suaves notas de tostado. **Paladar:** Maduro, suave y bien balanceado.

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