

# MALBEC

## GRAN RESERVA

### SAFRA 2020

Vale do Maipo  
100% Malbec

# SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
13.3°	3.34	3.71 g/L	0.4 g/L	2.69 g/L



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

### SAFRA

A colheita de 2020 é a colheita mais antiga e compacta da última década, pelo menos três semanas antes. Isso se deve a um inverno e primavera muito secos, junto com um verão com temperaturas muito quentes. Como resultado das condições secas de inverno e primavera, os rendimentos foram menores do que o esperado, mas com concentração muito boa. Devido ao verão quente, foi necessário estar muito atento à data ideal de vindima de cada casta para evitar o excesso de maturação, conseguindo a colheita de uvas aromáticas com um equilíbrio agradável. Uma safra diferente e com muito aprendizado.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e maceradas a frio durante 3 dias, e logo fermentadas durante 8 dias a 26°C, com 6 dias de maceração pós-fermentativa. Após a fermentação malolática, o vinho foi conservado em barris durante 8 - 10 meses a fim de entregar mais complexidade e estrutura.

### GUARDA

100% em barris de carvalho francês e americano durante 6 a 8 meses.



SAFRA 2020



SAFRA 2019

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelho púrpura profundo.

**Aroma:** Intenso e complexo. Com notas de frutas negras como cereja e amora, acompanhadas de aromas a caramelo, café tostado e tabaco.

**Paladar:** Bem balanceado e cremoso. Com taninos suaves e maduros. De final longo e suculento.

**Gastronomia:** Para acompanhar carnes guisadas e com molho. Queijos maduros e massas.



---

---

---

---

---