

SANTA EMA®

MERLOT AMPLUS

Safra 2018

VALE DE MAIPO
100% MERLOT

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.36
Acidez Total (H2SO4):	3.49 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.46 g/L
Açúcar Residual:	2.94 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto, Vale de Maipo. Vinhedos de altura plantados nos pés da Cordilheira dos Andes a 820 metros acima do nível do mar. Uma área muito prestigiada e emblemática para as variedades tintas. Caracterizado por solos colluviais, brisas da cordilheira e de uma grande oscilação térmica, juntamente com uma alta luminosidade.

SAFRA

A colheita de 2018 começou um pouco mais tarde do que o habitual, dado que tivemos um inverno e uma primavera chuvosa e mais fresca, seguido por um verão mais temperado, depois com as altas temperaturas de março e abril a fruta amadureceu e se compensou com um início de colheita mais lenta, terminando no início de maio, a colheita. A qualidade da fruta recebida é melhor, mais saudável, não houveram chuvas na colheita e a maturidade é a adequada. A nosso favor, conseguimos um pouco mais do que o esperado.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram fermentadas em tanques de aço inoxidável por 7 dias a uma temperatura de 26-28°C, com uma maceração de pós-fermentação de 5 dias. Após a fermentação maloláctica, uma parte do vinho evoluiu durante 15 meses em fudres de carvalho austríacos. Esta evolução contribuiu para uma complexidade e estrutura única ao vinho.

GUARDA

15 meses em fudres de carvalho austríacos.

RECONHECIMENTOS

- 91 pontos – James Suckling 2020, safra 2018
- 94 pontos – Tim Atkin 2020, safra 2018
- 94 pontos – Descorchados 2020, safra 2018
- 90 pontos – Tim Atkin 2019, safra 2017

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho Rubi profundo e brilhante. **Aroma:** Aroma intenso e expressivo, muito frutado e caracterizado por frutas negras e vermelhas, ameixa, amora, um pouco de pimenta com um final floral acompanhado de suaves notas de madeira de cedro e amêndoas torradas. **Paladar:** Agradável e elegante, de estrutura média e bom volume, redondo e equilibrado. Taninos maduros ricos em textura, suculentos e refrescante acabamento frutal. **Gastronomia:** Um vinho adequado para acompanhar todos os tipos de massas e carnes vermelhas magras em preparações feitas ao forno. excelente para consumir com queijos maduros.