

SANTA EMA®

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
SELECT TERROIR
RESERVA

Safra 2019
VALE DO MAULE
100% MOSCATEL

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13°
pH:	3.22
Acidez Total (H2SO4):	3.46 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.27 g/L
Açúcar Residual:	10.60 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maule. Uma seleção especial de vinhedos muito antigos, localizados em uma das melhores regiões do sequeiro da VII Região.

SAFRA

A temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é feito através da prensagem de uvas maceradas a frio (10 horas a 10°C). Após prensado, o mosto é clarificado em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 14°C por um período de 20 dias. Após a fermentação, o vinho foi clarificado, filtrado e envasado precocemente a fim de conservar todo o seu aroma, frescor e expressão frutal.

RECONHECIMENTOS

- 90 pontos – La Cav 2021, safra 2019
- Best Buy – Wine Spirits 2020, safra 2019

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor. Amarelo pálido brilhante. **Aroma:** Intenso aroma de rosas e flores brancas acompanhadas de notas de frutas doces como damasco e pêssego. **Paladar:** Vinho jovem e fresco, com acidez balanceada e agradável final. **Gastronomia:** Consumir com aperitivos e queijos suaves, comida asiática, frutas frescas, sobremesas ou simplesmente sozinho.