

MERLOT

BLOCKS / Reserva Especial

COSECHA 2023
VALLE CENTRAL
100% Merlot

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.3	3.6 g/L	<4.2 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

COSECHA

La temporada 2023 experimentó una precipitación invernal superior a la media y varias horas de bajas temperaturas, lo que permitió una brotación homogénea. Las altas temperaturas de noviembre afectaron la calidad de la cuaja y un diciembre cálido adelantó la pinta. La vendimia, que se inició el 9 de febrero y terminó el 27 de abril, ha demostrado que el cambio climático ha adelantado la maduración de las uvas, priorizando la madurez alcohólica sobre la de la semilla para mantener la frescura y acidez de los vinos, adaptándose a las tendencias del mercado.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas 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: Delicado, con notas de frutales como mora y cereza, levemente especiado con suaves notas de tostado.

Paladar: Estructura equilibrada y redonda, taninos suaves con un final sabroso.

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

