

MERLOT

SAFRA 2024
VALE CENTRAL
100% Merlot

RU·TA·5
CHILE

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13°	3.30	3.50 g/L	<3.96 g/L

By **SANTA EMA**



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Uvas selecionadas ao longo de todo o Vale Central, entre as duas Cordilheiras (Cordillera de los Andes e Cordillera de la Costa) que exercem a sua influência nas características da fruta. Este vale se distingue pelo seu clima mediterrâneo temperado, com invernos frios e verões quentes e secos.

SAFRA

Chuvvas de inverno próximas aos valores normais durante a safra de 2023 garantiram uma boa disponibilidade de água para o crescimento vegetativo e durante o verão. Em seguida, tivemos uma primavera e verão muito mais frescos que o habitual, resultando em um início tardio da colheita, mas com ótima sanidade. O final do verão e o início do outono foram bastante quentes, o que ajudou a homogeneizar a maturação e alcançar bons níveis alcoólicos. Essas condições definem a safra de 2024, caracterizada por sua frescura e acidez natural, com vinhos aromáticos de excelente potencial de longevidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moidas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por um período de 7 dias a 24°C. Após a fermentação alcoólica foi realizada a fermentação malolática, seguida por um período de envelhecimento em cubas de inox durante 6 meses até a realização do blend final. O vinho depois foi clarificado, filtrado e engarrafado de forma a preservar toda a sua frescura e expressão frutada.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho-rubi intenso.

Aroma: Aromas de frutas vermelhas como ameixas, notas a especiarias e um leve tostado.

Paladar: Maduro, suave e bem equilibrado.

Harmonização: Carnes brancas, massas, verduras ao vapor e queijos.

