

# GRAN RESERVA

MERLOT  
COSECHA 2017



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Maipo, Isla de Maipo.** Nuestros viñedos se encuentran en las riberas del río Maipo, en donde el terroir se manifiesta con toda su expresión, en una de las zonas vitivinícolas más clásicas y antiguas de Chile.

## COSECHA

La cosecha 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques durante 7 días a 30°C con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantuvo en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de obtener y entregar más complejidad y estructura.

## RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – James Suckling 2018, cosecha 2016
- **90 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2015
- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **90 puntos** – Wine Spectator 2016, cosecha 2013
- **92 puntos** – Florent Michel 2016, cosecha 2013
- **90 puntos** – La Cav 2015, cosecha 2012

## VARIEDAD

100% Merlot, cosechado manualmente desde fines de marzo a mediados de abril.

## RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

## GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 - 10 meses.

## NOTAS DEL ENÓLOGO

<b>Color:</b>	Profundo rojo rubí violáceo.
<b>Aroma:</b>	Vino muy frutoso con notas a ciruela y moras. Acompañado de intensas e inconfundibles notas a caramelo, vainilla y chocolate.
<b>Paladar:</b>	Suave, de taninos maduros, con buena estructura y de muy buen balance en boca.
<b>Gastronomía:</b>	Para acompañar carnes rojas y blancas, pastas, aves de caza y quesos.

## ANÁLISIS BÁSICO

<b>Alcohol:</b>	13.5°
<b>pH:</b>	3.47
<b>Acidez Total (H2SO4):</b>	3.35 g/L
<b>Acidez Volátil (C2H4O2):</b>	0.42 g/L
<b>Azúcar Residual:</b>	2.79 g/L

## TEMPERATURA DE SERVICIO

15- 18 grados

## DECANTACIÓN

Opcional, 30 minutos.

Viña Santa Ema · Isla de Maipo, Chile · [santaema@santaema.cl](mailto:santaema@santaema.cl) · [www.santaema.cl](http://www.santaema.cl)

Safra 2017. Almoço em 17/08/2019.