

SANTA EMA®

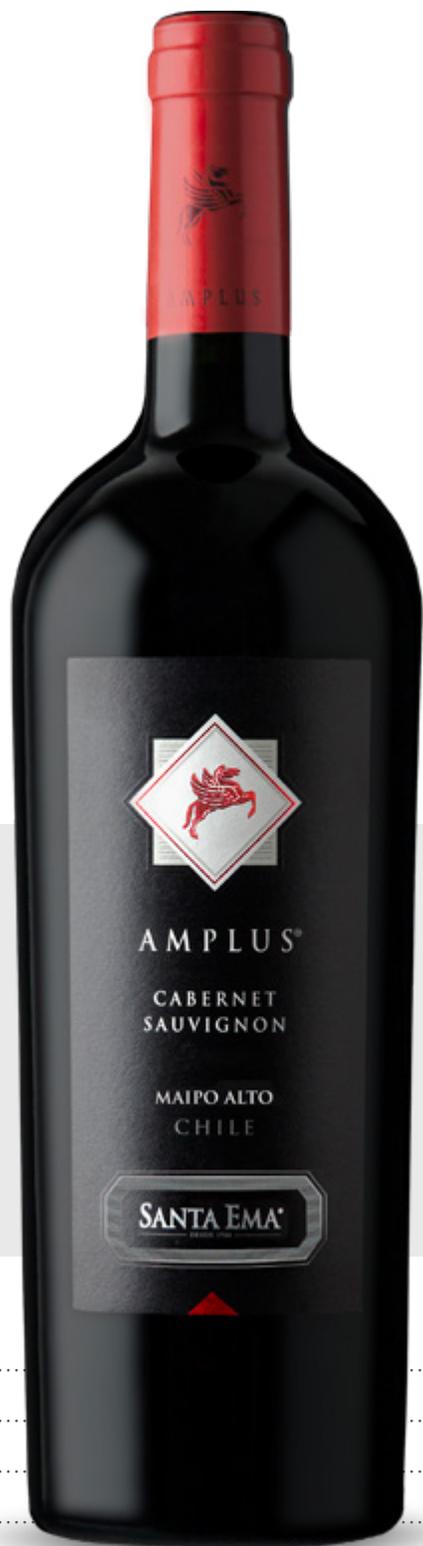
CABERNET SAUVIGNON AMPLUS

Cosecha 2017

MAIPO ALTO
100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.36
Acidez Total (H2SO4):	3.85 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.38 g/L
Azúcar Residual:	2.99 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piemonte de la Cordillera de los Andes, la zona más prestigiada y emblemática para el Cabernet Sauvignon.

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 fermentadas en cubas de acero inoxidable por 7 días a una temperatura de 30°C con un proceso post-fermentativo de 6 días. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó durante 12 meses en barricas de roble francés para otorgarle mayor complejidad y estructura.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (25% nuevas - 50% segundo uso - 25% tercer uso). Mínimo de 6 meses en botella.

RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – Wine Advocate 2020, cosecha 2017
- **91 puntos** – Wine Enthusiast 2020, cosecha 2017
- **90 puntos** – Tim Atkin 2019, cosecha 2017

"A young vineyard at 820 metres, planted with clone 46C, supplies the fruit for this intense, aromatic, well-structured Cabernet Sauvignon that needs a little more time in bottle to integrate its oak and tannins, but has excellent potential."

- **Doble Gold** – China Wine & Spirits Awards 2020, cosecha 2017
- **93 puntos** – Wine & Spirits 2018 - Top 100 Best Buy, cosecha 2016

NOTAS DE CATA