

# SANTA EMA®

## AMPLUS CARMENERE

*Cosecha 2016*

VALLE DEL CACHAPOAL

85% CARMENERE/ 10% SYRAH/  
5% CARIGNAN.

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.39
Acidez Total (H2SO4):	3.45 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.49 g/L
Azúcar Residual:	2.44 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Peumo, Valle del Cachapoal.** De clima cálido y con influencia de las brisas del cercano lago Rapel, ésta es una prestigiosa área para la producción de Carmeneres frutales y de gran cuerpo en Chile.

### COSECHA

La cosecha 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha mas adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

### 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

- **92 puntos** – James Suckling 2018, cosecha 2016
- **92 puntos** – Wine and Spirits 2018, cosecha 2016
- **Medalla de Plata** – AWOCA 2017, cosecha 2015
- **93 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2015

### NOTAS DE CATA