

SANTA EMA®

AMPLUS CARMENERE

Cosecha 2017

VALLE DEL CACHAPOAL

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

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.31
Acidez Total (H2SO4):	3.65 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.41 g/L
Azúcar Residual:	2.94 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 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 Spectator 2020, cosecha 2017
- **Medalla de Oro** – China Wine & Spirits Awards 2020, cosecha 2017
- **93 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2017
- **93 puntos** – IWC International Wine Challenge 2019, cosecha 2017
- **Medalla de Oro** – Carmeneré al Mundo 2019, cosecha 2017

NOTAS DE CATA