

# SANTA EMA®

## AMPLUS CARMENERE

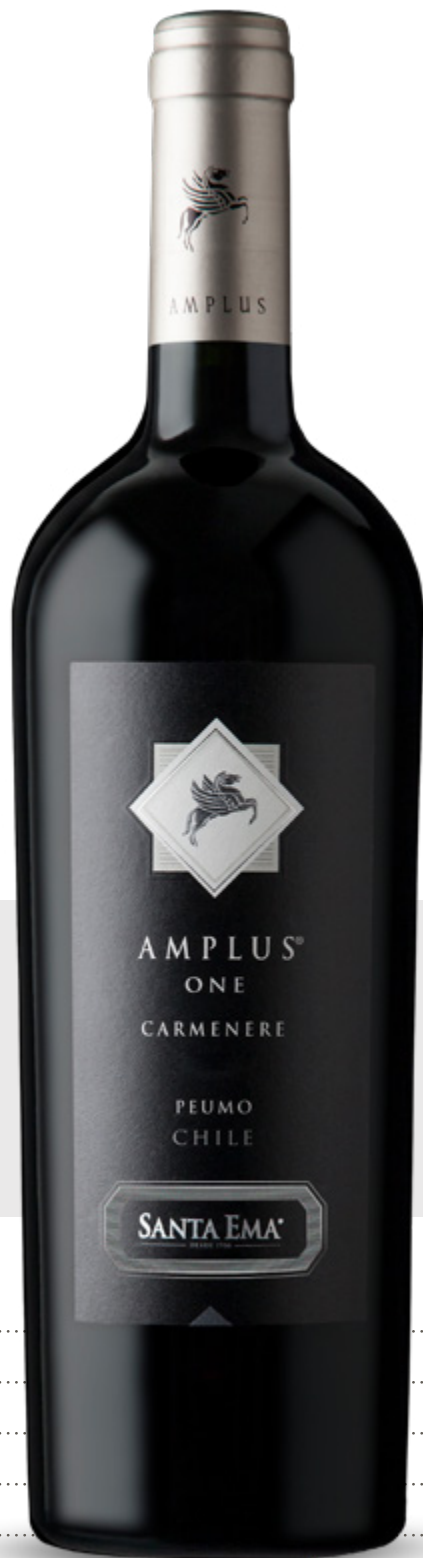
*Cosecha 2018*

VALLE DEL CACHAPOAL

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

### ANÁLISIS BÁSICO

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Alcohol:                 | 14°      |
| pH:                      | 3.37     |
| Acidez Total (H2SO4):    | 3.60 g/L |
| Acidez Volátil (C2H4O2): | 0.48 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 vendimia 2018 partió un poco mas tarde de lo normal, dado un invierno y primavera mas lluviosa y fresca, seguido de un verano mas templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta termino de madurar y se compenso este inicio de vendimia mas lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha. La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de maduras adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

### 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

- **91 puntos** – James Suckling 2020, cosecha 2018
- **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

### NOTAS DE CATA