

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON AMPLUS

Cosecha 2016

MAIPO ALTO
100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.40
Acidez Total (H2SO4):	3.48 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.44 g/L
Azúcar Residual:	2.71 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 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 más 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

- **93 puntos** - Wine & Spirits 2018, cosecha 2016
- **91 puntos** - James Suckling 2018, cosecha 2016
- **94 puntos** - Descorchados 2018, cosecha 2015
- **91 puntos** - James Suckling 2017, cosecha 2015

NOTAS DE CATA