

# SANTA EMA®

## CABERNET SAUVIGNON AMPLUS

Cosecha 2017

MAIPO ALTO  
100% CABERNET SAUVIGNON

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.36
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.85 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	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

### NOTAS DE CATA

**Color:** Color rojo intenso profundo. **Aroma:** Complejo e intenso. Frutas negras como arándanos, ciruelas y moras le otorgan gran tipicidad acompañado de unos toques de chocolate bitter. **Paladar:** Vino de gran concentración con taninos maduros, firmes, llenador en boca y con un persistente final frutal. **Gastronomía:** Consumir con estofados de carne de res y cordero. También es excelente para consumir con quesos maduros.