

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON AMPLUS

Cosecha 2018

MAIPO ALTO
100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	3.97 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.46 g/L
Azúcar Residual:	3.29 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piamonte de la Cordillera de los Andes, la zona más prestigiada y emblemática para el Cabernet Sauvignon.

COSECHA

La vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más 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 madures 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

- 90 puntos - James Suckling 2020, cosecha 2018
- 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."

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.