

SANTA EMA®

CARIGNAN AMPLUS

Cosecha 2016

VALLE DEL MAULE
100% CARIGNAN

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.16
Acidez Total (H2SO4):	4.24 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.57 g/L
Azúcar Residual:	3.14 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maule. Una especial selección de viñedos muy antiguos, ubicados en una de las mejores zonas del secano de la VII Región.

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 mas 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. Después de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó durante 15 meses en barricas de roble francés y americano para otorgarle mayor complejidad y estructura.

GUARDA

15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, y un mínimo de 6 meses en botella.

RECONOCIMIENTOS

- 90 puntos – La Cav 2019, cosecha 2016
- 91 puntos – Descorchados 2019, cosecha 2016
- 91 puntos – Descorchados 2018, cosecha 2015
- 92 puntos – James Suckling 2017, cosecha 2015

NOTAS DE CATA