

SANTA EMA®

CARIGNAN AMPLUS

Cosecha 2017

VALLE DEL MAULE
100% CARIGNAN

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.23
Acidez Total (H2SO4):	4.12 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.44 g/L
Azúcar Residual:	3.54 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 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. 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

- 93 puntos – La Cav 2020, cosecha 2017
- 92 puntos – Descorchados 2020, cosecha 2017
- 93 puntos – James Suckling 2019, cosecha 2017

"From vines of more than 80 years of age, this has a very fresh and gently leafy nose with intense red plums and berries, swathed in cedary oak and hints of leather and dried leaves. The palate offers a terrific sense of density with long and rich, fine tannins that carry evenly. Old-vine soul here. Really seamless."

- 91 puntos – Descorchados 2019, cosecha 2016

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo con matices violetas. **Aroma:** De una gran expresión frutal con notas de guindas licorosas, frambuesas y moras, acompañado de agradables notas de chocolate negro, nuez moscada y granos de café tostados. **Paladar:** Muy estructurado, de taninos abundantes y cremosos, con una acidez viva y refrescante. Con un delicioso final de boca largo y elegante, con mucho carácter y un placentero final frutal. **Gastronomía:** Especial para acompañar platos de cerdo, cordero, carnes de caza. Delicioso con quesos maduros y platos condimentados.