

SANTA EMA®

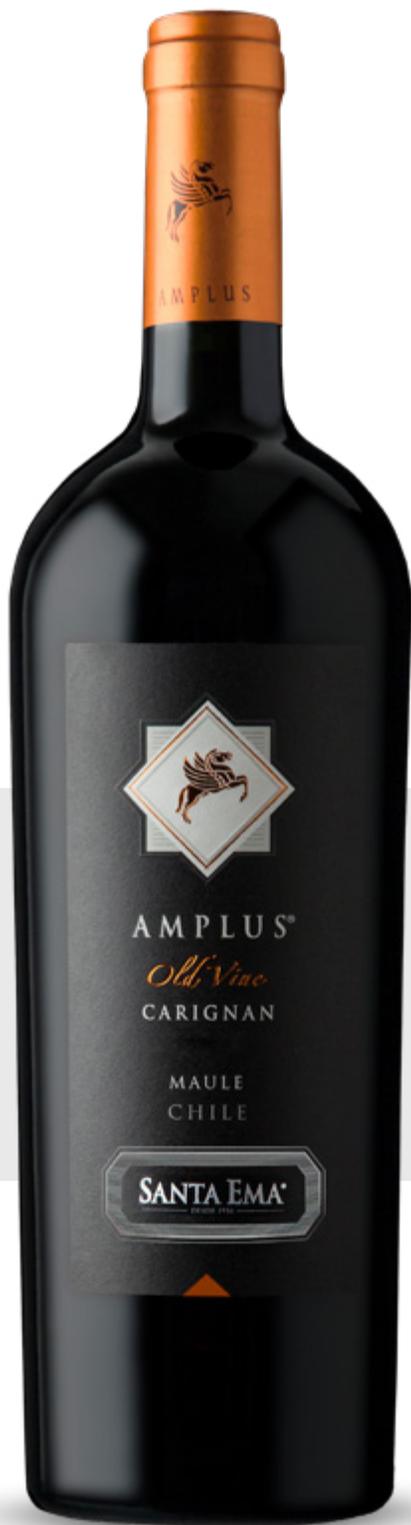
CARIGNAN AMPLUS

Cosecha 2018

VALLE DEL MAULE
100% CARIGNAN

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.24
Acidez Total (H2SO4):	4.28 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.48 g/L
Azúcar Residual:	3.70 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 vendimia 2018 partió un poco mas tarde de lo normal, dado un invierno y primavera mas lluviosa y fresca, seguido de un verano mas templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta termino de madurar y se compenso este inicio de vendimia mas 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. 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

- **91 puntos** – James Suckling 2020, cosecha 2018
- **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."

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.