

SANTA EMA®

MARSELAN AMPLUS

Cosecha 2018
MAIPO ALTO
100% MARSELAN

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14. 6°
pH:	3. 45
Acidez Total (H2SO4):	4. 05 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0. 55 g/L
Azúcar Residual:	2. 55 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piedmont de la Cordillera de los Andes. El cuartel de Marselan se encuentra a 885 msnm. Zona muy prestigiada y emblemática para variedades tintas. Caracterizada por suelos coluviales, brisas de cordillera y gran oscilación térmica, junto a muy alta luminosidad. Marselan es uno de los más exitosos cruzamientos de la época moderna. Realizado en 1961 por el INRA en el pueblo de Marseillan en Francia, usando Cabernet Sauvignon y Grenache.

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 28°C con un proceso post-fermentativo de 6 días. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó durante 14 meses en barricas de roble francés para otorgarle mayor complejidad y estructura.

GUARDA

14 meses en barricas de roble francés (35% nuevas - 65% segundo uso). Mínimo de 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Es un vino complejo de color rojo profundo. En nariz se presenta con intensos aromas a guinda seca y chocolate negro, mezclados con notas a clavo de olor y tabaco. En boca es intenso, estructurado y redondo. De final muy persistente. Vino ideal para acompañar gastronomía de intensidad equilibrada a alta; carnes grasas, guisos y quesos maduros.