

SANTA EMA®

MERLOT AMPLUS

Cosecha 2016

MAIPO ALTO
100% MERLOT

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.46
Acidez Total (H2SO4):	3.31 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.52 g/L
Azúcar Residual:	2.54 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piedmont de la Cordillera de los Andes a 820 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.

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 más 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 durante 7 días a una temperatura de 26-28°C, con una maceración posfermentativa de 5 días. Luego de la fermentación maloláctica una parte del vino evolucionó durante 15 meses en fudres austriacos de roble. Esta evolución le entregó una complejidad y estructura única al vino.

GUARDA

15 meses en fudres austriacos de roble.

RECONOCIMIENTOS

- **93 puntos** - Vino Revelación - Descorchados 2018, cosecha 2016
- **92 puntos** - James Suckling 2018, cosecha 2016

NOTAS DE CATA