

SANTA EMA®

MERLOT AMPLUS

Cosecha 2017

MAIPO ALTO
100% MERLOT

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.32
Acidez Total (H2SO4):	3.55 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.43 g/L
Azúcar Residual:	2.94 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 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 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

- 94 puntos – Tim Atkin 2020, cosecha 2018
- 94 puntos – Descorchados 2020, cosecha 2018
- 90 puntos – Tim Atkin 2019, cosecha 2017

"Grown at 750 metres in the higher part of the Maipo Valley, this pure Merlot is made with the less common clone 348. It's a fresh, perfumed, floral style from Andrés Sanhueza showing black cherry fruit, subtle oak and granular tannins."

- 92 puntos – James Suckling 2019, cosecha 2017

NOTAS DE CATA

Color: Rojo Rubi profundo y brillante. **Aroma:** Intenso y expresivo aroma, muy frutal caracterizado por frutas negras y rojas, algo de pimienta con final floral acompañado de suaves notas de madera de cedro y almendras tostadas. **Paladar:** Agradable y elegante, de estructura media y buen volumen. Taninos maduros de rica textura, jugoso, refrescante final frutal. **Gastronomía:** Vino muy apto para acompañar todo tipo de pastas y carnes rojas magras en preparaciones al horno.