

SANTA EMA®

MERLOT AMPLUS

Cosecha 2018

MAIPO ALTO
100% MERLOT

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.36
Acidez Total (H2SO4):	3.49 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.46 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 vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más 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 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

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

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.