

# SANTA EMA®

## AMPLUS CARMENERE

*Cosecha 2017*

VALLE DEL CACHAPOAL

85% CARMENERE/ 10% SYRAH/  
5% CARIGNAN.

## ANÁLISIS BÁSICO

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Alcohol:                 | 14°      |
| pH:                      | 3.31     |
| Acidez Total (H2SO4):    | 3.65 g/L |
| Acidez Volátil (C2H4O2): | 0.41 g/L |
| Azúcar Residual:         | 2.94 g/L |



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Peumo, Valle del Cachapoal.** De clima cálido y con influencia de las brisas del cercano lago Rapel, ésta es una prestigiosa área para la producción de Carmeneres frutales y de gran cuerpo en Chile.

### 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 por 7 días a una temperatura de 30°C con un proceso post-fermentativo de 6 días. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó durante 12 meses en barricas de roble francés para otorgarle mayor complejidad y estructura.

### GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (25% nuevas - 50% segundo uso - 25% tercer uso). Mínimo de 6 meses en botella.

### RECONOCIMIENTOS

- **92 puntos** – Wine & Spirits 2020, cosecha 2017
- **90 puntos** – Wine Spectator 2020, cosecha 2017
- **Medalla de Oro** – China Wine & Spirits Awards 2020, cosecha 2017
- **93 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2017

### NOTAS DE CATA

**Color:** Color rojo rubí profundo con notas violetas. **Aroma:** Expresivo e intenso. Recuerda a cherry, cerezas negras y cassis con notas de tabaco, chocolate y grafito. **Paladar:** Vino bien estructurado, potente, de taninos redondos y maduros que otorgan un final voluminoso y seductor. **Gastronomía:** Consumir con carnes de cerdo, pollo y pavo con salsas cremosas. También ideal para pastas y quesos ahumados.