

Los inicios de Santa Ema, se remontan a comienzos del siglo XX, cuando don Pedro Pavone Voglino, inmigrante italiano, deportista y hombre de negocios, descubrió en Isla de Maipo un Terroir donde hasta hoy está nuestra casa matriz.

El fundador junto a su hijo Félix Pavone Arbea, gran emprendedor y visionario, inició en el año 1956 la empresa vinícola Vinos Santa Ema. Dotándola de una avanzada infraestructura industrial para el desarrollo y gestión de vinos envasados de alta calidad.

A partir de entonces, Santa Ema se abrió a Chile y al mundo, iniciando sus exportaciones, en un proceso sólido e ininterrumpido crecimiento, que hoy en día alcanza a más de 30 países de destino en manos de la tercera y cuarta generación de la familia.





NUESTRA VISIÓN

Ser la viña familiar reconocida por su cercanía con los clientes en la producción sustentable de vinos de alta calidad comercializados a nivel local y global.

NUESTRA MISIÓN

Producir vinos de calidad sustentados en una marca de prestigio, con procesos respetuosos de las personas, comunidad y medio ambiente, estando siempre atentos a la necesidad de los consumidores

Nuestros viñedos están presentes de cordillera a costa en el Valle del Maipo, una de las principales y mejores zonas de Chile para la producción de vinos de calidad mundial otorgando características propias de cada uno de sus terroirs en nuestros vinos.

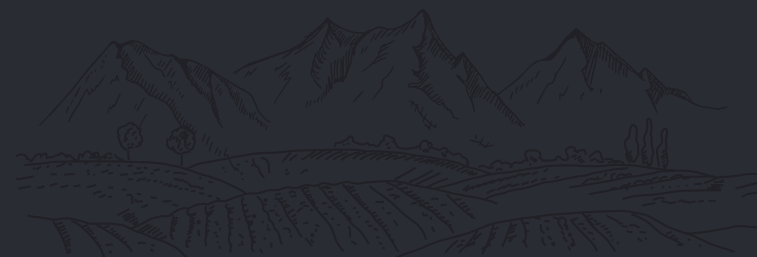
FUNDO CERRO BLANCO, 90 HECTÁREAS

¿Qué lo hace único?

Su nombre Cerro Blanco se debe a la coloración de sus tierras originada por el mineral Carbonato de Calcio, CAL, muy presente en las aguas del Río Maipo que riegan los viñedos de esta zona.

Cerro Blanco es un viñedo de montaña, pues está ubicado a **1.000 metros de altura por sobre el nivel del mar**. Esto, lo transforma en uno de los cultivos más altos del Valle y por ello, con presencia de una gran oscilación térmica durante el día y la noche.





Su ubicación, en las **laderas de la Cordillera de los Andes proporciona** suelos principalmente coluviales definidos como de mediana y baja fertilidad.

Estas características hacen que este viñedo sea excepcional para el cultivo de cepas tintas y se transforme en el hogar de los vinos **Iconos, Ultrapremium y Premium de Viña Santa Ema;** ya que es posible obtener mostos con gran concentración de color, muy expresivos, con gran cuerpo, acidez y aromas.

La calidad de los vinos provenientes de Cerro Blanco es una de las más consistentes en la vitivinicultura chilena.

CARBONATO DE CALCIO

Los suelos de Cerro Blanco poseen una gran cantidad de Carbonato de Calcio que influye en la maduración de la uva; pues produce una estabilización en la membrana celular lo que permite una mayor permanencia de la fruta en la parra. Con esto, es posible obtener una mayor concentración de taninos, antocianinas y polifenoles además de otros componentes. Todos muy importantes para la calidad final de un vino de cepa tinta.

Esta característica tan especial sumado a la importante oscilación térmica que se produce entre el día y la noche de hasta 25 grados Celsius más un clima mediterráneo templado, lo transforman en un **terroir muy único y especial para producir vinos de calidad mundial** más complejos, con gran cuerpo y consistencia.

De este viñedo se extraen las variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere, Carignan, Malbec, Merlot, Syrah y Marselan.



PERFIL DE SUELO Y CALICATA

1 - **Suelo de origen coluvial** con elevada proporción de materia orgánica, derivado de restos vegetales y animales en proceso de descomposición, que favorece la fertilidad del suelo debido a la capacidad de retención de minerales por su carga.

2 - **Perfil con una alta proporción de arcillas (40%)** que lo faculta para una retención de agua idónea para la elevada demanda atmosférica del terroir. Equilibrado por una elevada proporción de piedras subangulares que oxigenan el perfil, produciendo vinos balanceados entre acidez y alcohol.

3 - **Suelos con presencia de rocas** en proceso de meteorización generando conductos preferentes, para la colonización de raíces en profundidad, otorgándole a la planta la capacidad de autoregularse. Posee influencias de clastos de origen calcáreo, fundamentales para el envejecimiento de los vinos de guarda.





AMPLUS



AMPLUS

EN LATÍN SIGNIFICA IMPORTANTE, SOFISTICADO, DISTINGUIDO Y HONORABLE.

Esta línea representa la unión entre la tradición y la modernidad, que se refleja en vinos de origen de gran complejidad y elegancia que provienen de los mejores terroirs de Chile.

Amplus es una línea de vinos premium que refleja lo mejor de un viñedo en cada botella. Por esta razón es que se nombran como productos Single Vineyard. Son vinos más complejos que provienen de bloques cuidadosamente seleccionados.



MARSELAN

CEPA MARSELAN

Marselan es una cepa de origen Francés. Su nombre proviene de Marseillan, (Languedoc – Rosellón) la región de donde proviene, siendo el clon 980 el único en su variedad.

La variedad fue diseñada originalmente para los viñedos de Languedoc-Roussillon debido a su resistencia al calor y las enfermedades, y luego fue plantada en países del Nuevo Mundo. Destaca la adaptabilidad de esta variedad al estrés hídrico y al clima mediterráneo.





Marselán , en comparación con el resto de las cepas Bordolesas, es una variedad muy joven, obtenida en 1961 de una cruce entre Cabernet Sauvignon y Garnacha, aunque otros escritos la atribuyen como una cruce natural (similar a lo que sucedió con la Moscatel de Curtiduría en la VII región). De cualquier modo, rescata lo mejor de sus cepas madres. Por un lado el cuerpo, frutalidad y potencial de guarda del Cabernet Sauvignon, y por otro la intensidad de color y la nariz de la Garnacha.

CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA

Planta de vigor medio, fructífera, caracterizada por su distintivo color y brillantez de sus hojas, racimos de buen tamaño, aunque sueltos y de bayas pequeñas.



MARSELAN EN CHILE Y EN VIÑA SANTA EMA:

La variedad Marselan en Chile se cultiva hace casi una década y, según el Catastro vitivinícola del año 2018, en el país existen 34,67 hectáreas plantadas. De éstas, 5,12 hectáreas se ubican en el Valle del Maipo.

Viña Santa Ema posee **1,37 hectáreas plantadas de Marselan en su fundo Cerro Blanco en el Valle del Maipo Alto, Pirque.** Un viñedo de altura donde se han encontrado las características ideales para el cultivo de esta variedad.

Con el propósito de replicar su origen de clima mediterráneo continental, en el año 2013 se plantaron las primeras hileras de la variedad Marselan en espalderas bajas, en una ladera con exposición Sur Poniente del viñedo, a una altura entre los 870 y 900 m.s.n.m. Esta zona es conocida el día de hoy como el cuartel número 30.

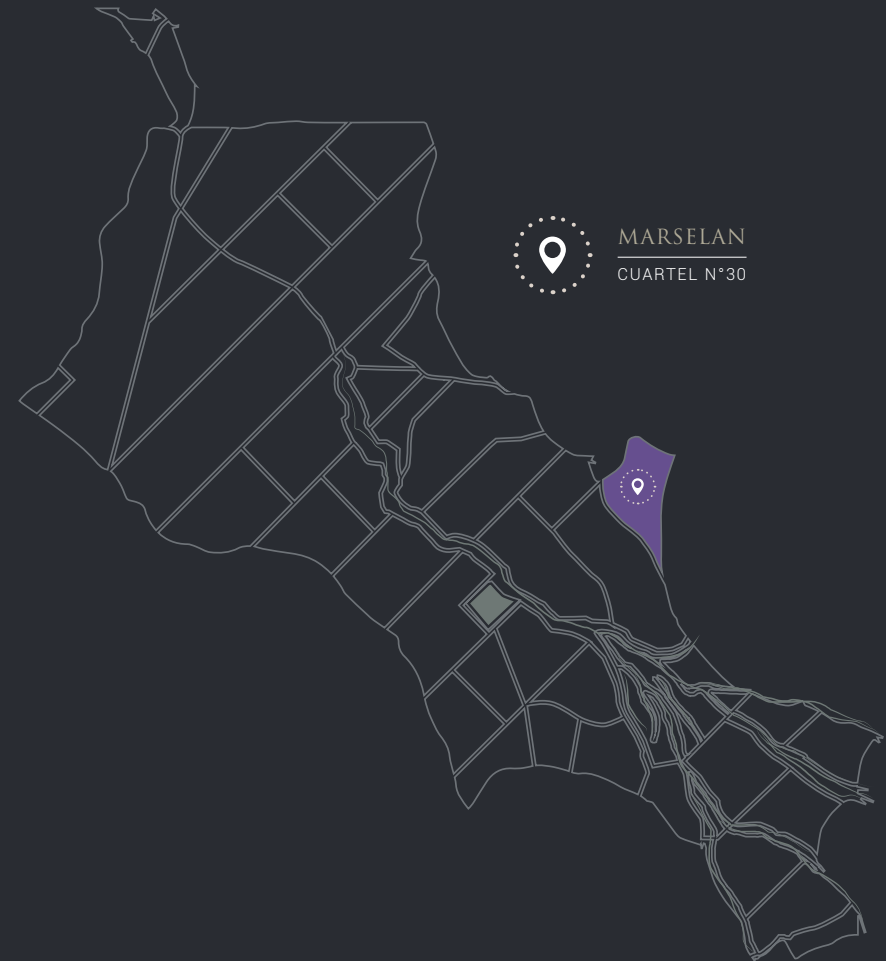


Un cuartel único, pequeño, cuidadosamente seleccionado y manejado. Un viñedo de montaña, con una amplitud térmica elevada que permite gran concentración de taninos, color y también aromas. Este cuartel es el sector más fresco de Cerro Blanco en los meses estivales.

Dentro de los cuidados y trabajos que se hacen en este cuartel para alcanzar la concentración adecuada en la fruta, y potenciar aún más su capacidad para producir vinos de guarda de la más alta calidad, se efectúan manejos diferenciadores sobre el viñedo, siendo uno de los más influyentes el ajuste de carga, dejando sólo un racimo por brote.

Estas uvas de altísima calidad son las que permiten crear Amplus Marselan. Un vino que se elabora bajo la premisa y filosofía del Single Vinyard, tan exclusiva y única, que en esta variedad es correcto establecer la siguiente premisa. Cada botella de Amplus Marselan es elaborada con los 8 racimos que brotan de una planta de esa variedad en Viña Santa Ema.

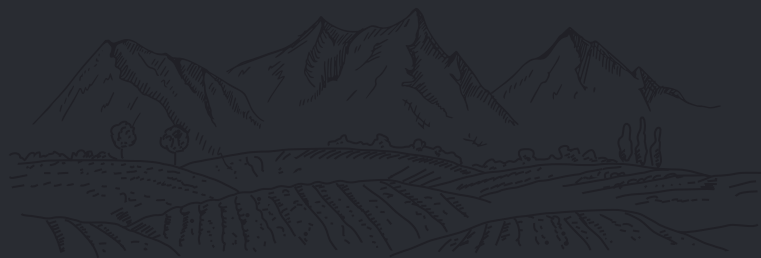
Vinos únicos, vinos de origen, vinos de montaña.





AMPLUS MARSELAN

2018



Luego de cinco años de pruebas , **Viña Santa Ema presenta a su nuevo AMPLUS MARSELAN.** Un vino único en Chile. Un monovarietal de variedad Marselan que viene a formar parte de esta exclusiva línea de vinos calidad single vinyard utrapremium de Santa Ema.

Cinco años de trabajo y dedicación vitícola enfocada a la obtención de una calidad única. Un Marselan que viene a generar historia. Un Marselan de montaña que viene a demostrar todas las cualidades de esta cepa cultivada en uno de los mejores terroirs de Chile.





COSECHA Y VINIFICACIÓN

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. La calidad de la uva recibida fue muy sana, pues no se produjeron lluvias durante el período de la cosecha. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez, junto a volumen y redondez apropiada.

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 de primer y segundo uso, para otorgarle mayor complejidad y estructura; y posteriormente 6 meses en botella para lograr el equilibrio perfecto de sabores, redondez y estructura.

Amplus Marselan 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.

Un vino nuevo que viene a marcar un precedente en la historia de los vinos del Valle del Maipo.



