

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON AMPLUS

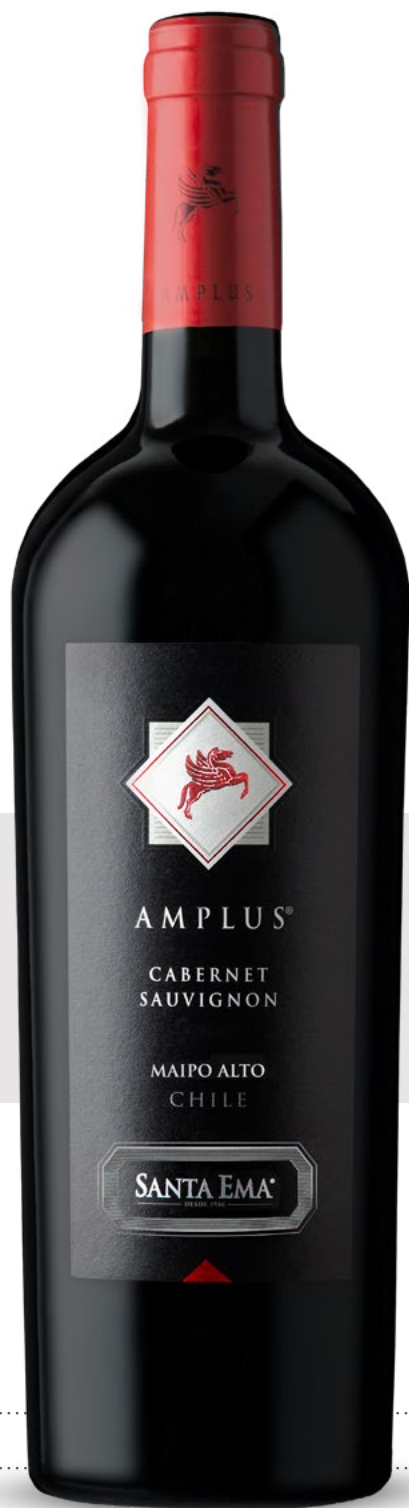
Safra 2018

VALE DO MAIPO

100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	3.97 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.46 g/L
Açúcar Residual:	3.29 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto, Vale do Maipo. Vinhedos de altura plantados aos pés da Cordilheira dos Andes, a região mais prestigiosa e emblemática para o Cabernet Sauvignon.

SAFRA

A colheita de 2018 começou um pouco mais tarde do que o habitual, dado que tivemos um inverno e uma primavera chuvosa e mais fresca, seguido por um verão mais temperado, depois com as altas temperaturas de março e abril a fruta amadureceu e se compensou com um início de colheita mais lenta, terminando no início de maio, a colheita. A qualidade da fruta recebida é melhor, mais saudável, não houveram chuvas na colheita e a maturidade é a adequada. A nosso favor, conseguimos um pouco mais do que o esperado.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram fermentadas em cubas de aço inoxidável por 7 dias a uma temperatura de 30°C com um processo pós-fermentativo de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu durante 12 meses em barris de carvalho francês para ganhar uma maior complexidade e estrutura.

GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês (25% novos - 50% segundo uso - 25% terceiro uso). Mínimo de 6 meses na garrafa.

RECONHECIMENTOS

- **Silver Medal** - Cathay Pacific Hong Kong 2020, safra 2018
- **96 pontos** - La Cav 2021, safra 2018
- **95 pontos** - Descorchados 2021, safra 2018
- **90 pontos** - James Suckling 2020, safra 2018
- **93 pontos** - Wine & Spirits 2018 - *Top 100 Best Buy*, safra 2016

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Cor vermelha intensa profunda. **Aroma:** Complexo e intenso. Frutas negras como mirtilos, ameixas e amoras, que dão uma grande tipicidade, acompanhado de toques de chocolate amargo. **Paladar:** Vinho de grande concentração com taninos maduros, firmes, cheios na boca e com um final frutal persistente. **Gastronomia:** Consumir com guisados de carne e cordeiro. Também é excelente para consumir com queijos maduros.