

SANTA EMA®

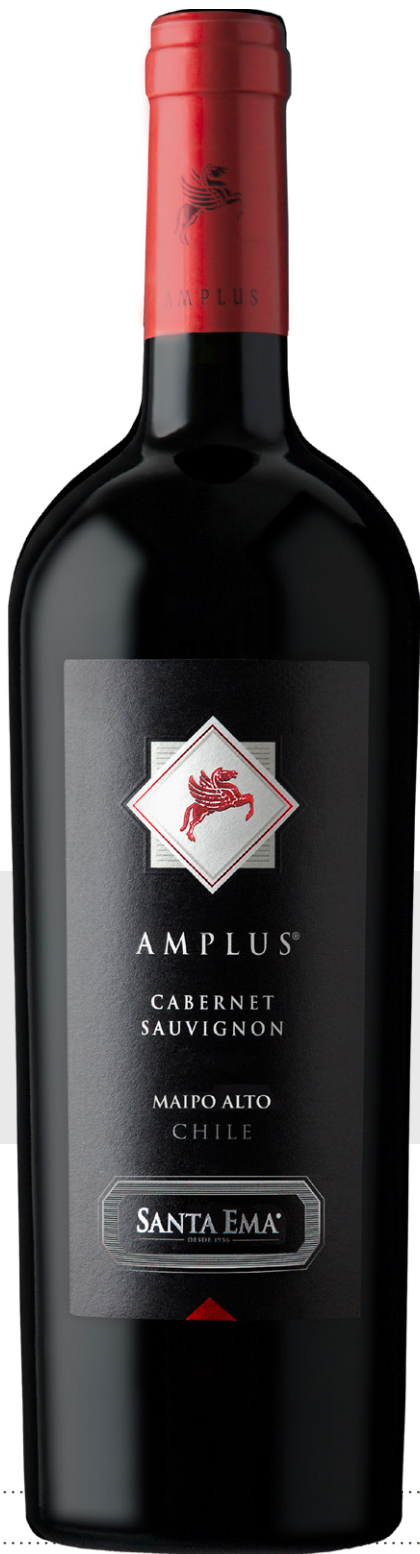
CABERNET SAUVIGNON AMPLUS

Cosecha 2019

MAIPO ALTO
100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.33
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	3.68 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.49 g/L
Azúcar Residual:	3.09 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piemonte de la Cordillera de los Andes, la zona más prestigiada y emblemática para el Cabernet Sauvignon.

COSECHA

La temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

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

- **94 puntos** - Descorchados 2022, cosecha 2019
- **96 puntos** - La Cav 2021, cosecha 2018
- **95 puntos** - Descorchados 2021, cosecha 2018
- **90 puntos** - James Suckling 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo intenso profundo. **Aroma:** Complejo e intenso. Frutas negras como arándanos, ciruelas y moras le otorgan gran tipicidad acompañado de unos toques de chocolate bitter. **Paladar:** Vino de gran concentración con taninos maduros, firmes, llenador en boca y con un persistente final frutal. **Gastronomía:** Consumir con estofados de carne de res y cordero. También es excelente para consumir con quesos maduros.