

SANTA EMA®

MARSELAN AMPLUS

Cosecha 2019
MAIPO ALTO
100% MARSELAN

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14.4°
pH:	3.38
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	4.04 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.50 g/L
Azúcar Residual:	3.24 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piedmont de la Cordillera de los Andes. El cuartel de Marselan se encuentra a 885 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. Marselan es uno de los más exitosos cruzamientos de la época moderna. Realizado en 1961 por el INRA en el pueblo de Marseillan en Francia, usando Cabernet Sauvignon y Grenache.

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 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 para otorgarle mayor complejidad y estructura.

GUARDA

14 meses en barricas de roble francés (35% nuevas - 65% segundo uso). Mínimo 6 meses en botella.

RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – Tim Atkin 2021, cosecha 2018
- **Medalla de plata** – Cathay Pacific Hong Kong 2020, cosecha 2018
- **92 puntos** – La Cav 2021, cosecha 2018
- **94 puntos** – Descorchados 2021- Vino Revelación, cosecha 2018

NOTAS DE CATA

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.