

SANTA EMA®

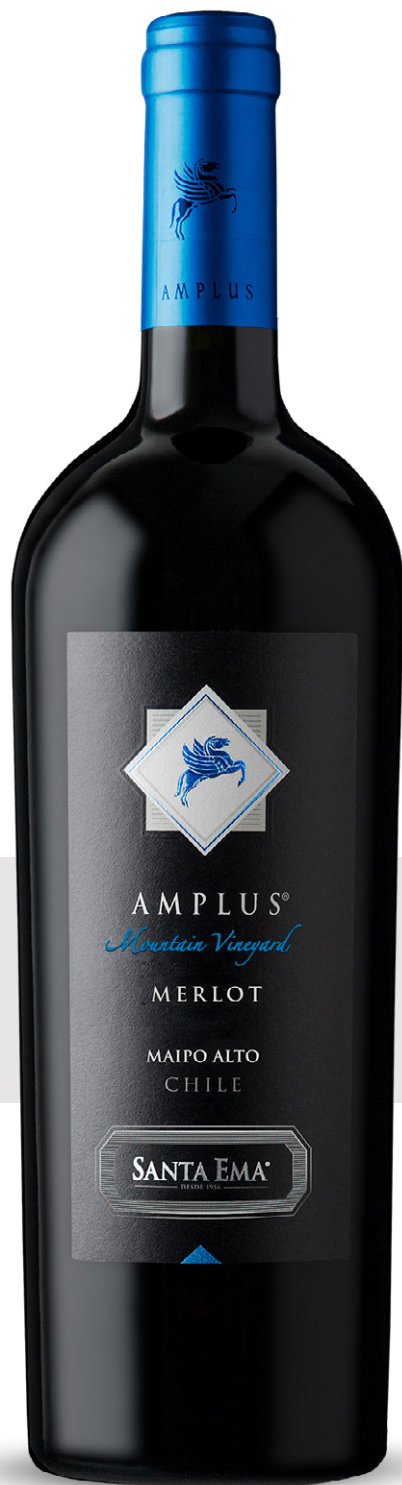
MERLOT AMPLUS

Safra 2019

VALE DE MAIPO
100% MERLOT

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.33
Acidez Total (H2SO4):	3.59 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.56 g/L
Açúcar Residual:	3.09 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Maipo Alto, Vale de Maipo. Vinhedos de altura plantados nos pés da Cordilheira dos Andes a 820 metros acima do nível do mar. Uma área muito prestigiada e emblemática para as variedades tintas. Caracterizado por solos colluviais, brisas da cordilheira e de uma grande oscilação térmica, juntamente com uma alta luminosidade.

SAFRA

A temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram fermentadas em tanques de aço inoxidável por 7 dias a uma temperatura de 26-28°C, com uma maceração de pós-fermentação de 5 dias. Após a fermentação maloláctica, uma parte do vinho evoluiu durante 15 meses em fudres de carvalho austríacos. Esta evolução contribuiu para uma complexidade e estrutura única ao vinho.

GUARDA

15 meses em fudres de carvalho austríacos.

RECONHECIMENTOS

- **95 pontos** – La Cav 2021, safra 2018
- **91 pontos** – James Suckling 2020, safra 2018
- **94 pontos** – Tim Atkin 2020, safra 2018
- **94 pontos** – Descorchados 2020, safra 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho Rubi profundo e brilhante. **Aroma:** Aroma intenso e expressivo, muito frutado e caracterizado por frutas negras e vermelhas, ameixa, amora, um pouco de pimenta com um final floral acompanhado de suaves notas de madeira de cedro e amêndoas torradas. **Paladar:** Agradável e elegante, de estrutura média e bom volume, redondo e equilibrado. Taninos maduros ricos em textura, suculentos e refrescante acabamento frutal. **Gastronomia:** Um vinho adequado para acompanhar todos os tipos de massas e carnes vermelhas magras em preparações feitas ao forno. excelente para consumir com queijos maduros.