

# SANTA EMA®

## AMPLUS CARMENERE

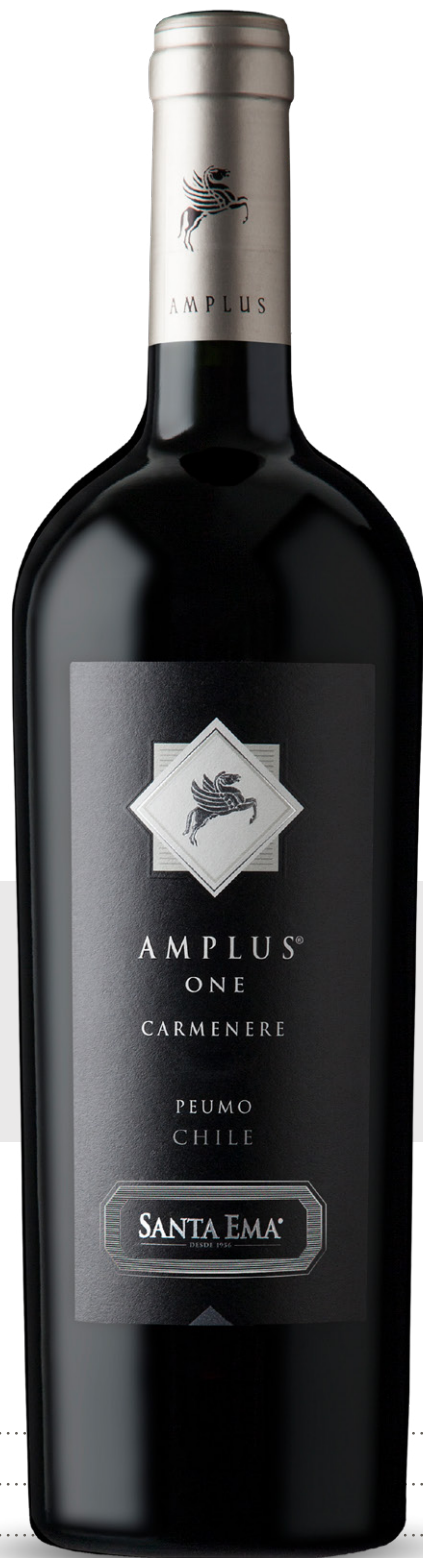
*Cosecha 2019*

VALLE DEL CACHAPOAL

85% CARMENERE/ 10% SYRAH/  
5% CARIGNAN.

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.31
Acidez Total (H2SO4):	3.65 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.50 g/L
Azúcar Residual:	2.94 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Peumo, Valle del Cachapoal.** De clima cálido y con influencia de las brisas del cercano lago Rapel, ésta es una prestigiosa área para la producción de Carmeneres frutales y de gran cuerpo en Chile.

### 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

- **93 puntos** – Descorchados 2022, cosecha 2019
- **90 puntos / Smart Buys** – Wine Spectator 2021, cosecha 2018
- **91 puntos** – James Suckling 2020, cosecha 2018
- **93 puntos** – Tasting Panel 2020, cosecha 2017

### NOTAS DE CATA

**Color:** Color rojo rubí profundo con notas violetas. **Aroma:** Expresivo e intenso. Recuerda a cherry, cerezas negras y cassis con notas de tabaco, chocolate y grafito. **Paladar:** Vino bien estructurado, potente, de taninos redondos y maduros que otorgan un final voluminoso y seductor. **Gastronomía:** Consumir con carnes de cerdo, pollo y pavo con salsas cremosas. También ideal para pastas y quesos ahumados.