

SANTA EMA®

CABERNET SAUVIGNON AMPLUS

Safra 2019

VALE DO MAIPO

100% CABERNET SAUVIGNON

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.33
Acidez Total (H2SO4):	3.68 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.49 g/L
Açúcar Residual:	3.09 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 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 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

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

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.