

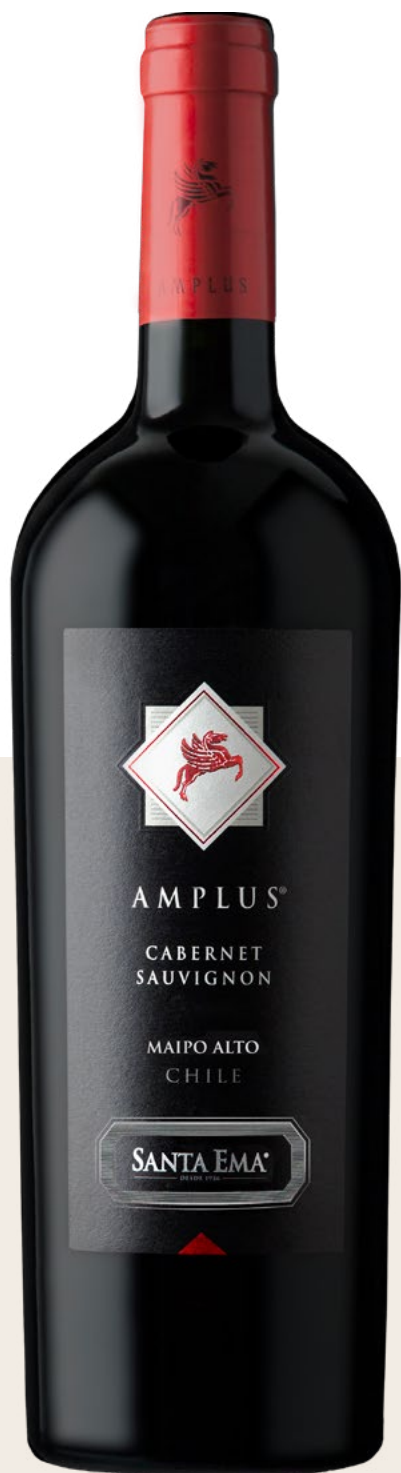
CABERNET SAUVIGNON AMPLUS

COSECHA 2020

Maipo Alto
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
14.1°	3.34	3.77 g/L	0.46 g/L	3.14 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance.

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.



COSECHA 2018



COSECHA 2019

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.