

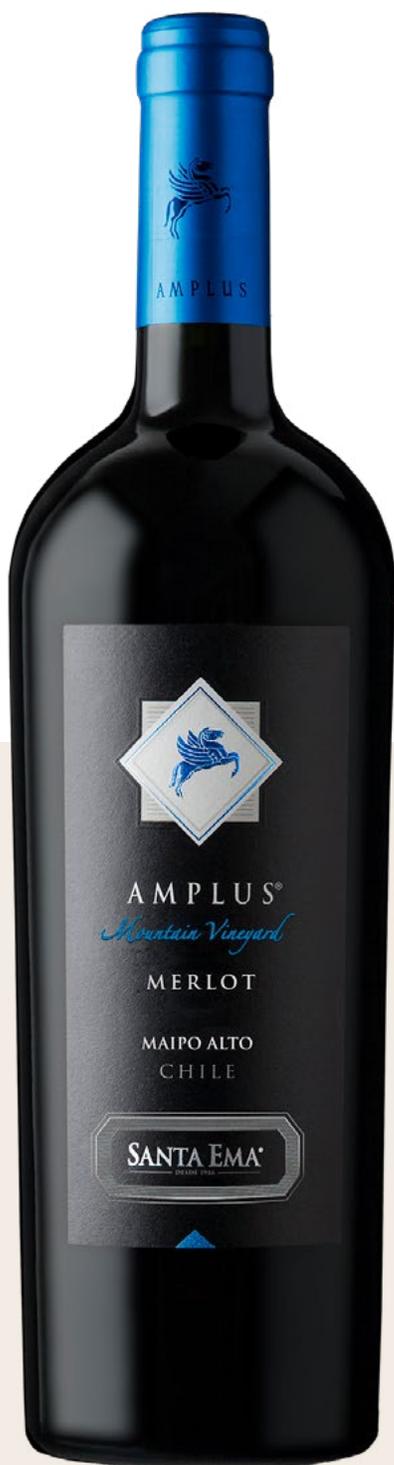
MERLOT AMPLUS

COSECHA 2020

Maipo Alto
100% Merlot

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
14°	3.33	3.59 g/L	0.56 g/L	3.09 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piedmont de la Cordillera de los Andes a 820 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.

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 durante 7 días a una temperatura de 26-28°C, con una maceración posfermentativa de 5 días. Luego de la fermentación maloláctica una parte del vino evoluciona durante 15 meses en fudres austriacos de roble. Esta evolución le entregó una complejidad y estructura única al vino.

GUARDA

15 meses en fudres austriacos de roble.



COSECHA 2019



COSECHA 2019



COSECHA 2019

NOTAS DE CATA

Color: Rojo Rubi profundo y brillante.

Aroma: Intenso y expresivo aroma, muy frutal caracterizado por frutas negras y rojas, algo de pimienta con final floral acompañado de suaves notas de madera de cedro y almendras tostadas.

Paladar: Agradable y elegante, de estructura media y buen volumen. Taninos maduros de rica textura, jugoso, refrescante final frutal.

Gastronomía: Vino muy apto para acompañar todo tipo de pastas y carnes rojas magras en preparaciones al horno. Delicioso con quesos maduros y platos condimentados.