

CARMENERE

AMPLUS / *Single Vineyard*

COSECHA 2023
VALLE DEL CACHAPOAL
85% Carmenere
10% Syrah, 5% Carignan

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14°	3.36	3.38 g/L	<2.69 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 2023 experimentó una precipitación invernal superior a la media y varias horas de bajas temperaturas, lo que permitió una brotación homogénea. Las altas temperaturas de noviembre afectaron la calidad de la cuaja y un diciembre cálido adelantó la pinta. La vendimia, que se inició el 9 de febrero y terminó el 27 de abril, ha demostrado

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.

NOTAS DE CATA

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.

