

AMPLUS

CABERNET SAUVIGNON
COSECHA 2013

SANTA EMA®
DESDE 1956



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La cosecha 2013 se inició hasta tres semanas más tarde de lo habitual debido a una temporada de cultivo con temperaturas muy frescas, por lo que se requirió de un tiempo mucho mayor para alcanzar la plena madurez de las uvas. Esta cosecha será recordada como una de las más frescas de la última década y dadas sus condiciones está entregando vinos elegantes, ligeros y con una buena acidez natural.

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.

RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – James Suckling - Julio 2015
- **Medalla de Plata** – Decanter 2015
- **93 puntos** – James Suckling, - Julio 2015, cosecha 2012
- **92 puntos** – Wine & Spirits - Junio 2015, cosecha 2012
- **92 puntos** – Descorchados 2015, cosecha 2012
- **Medalla de Plata** – Concours Mondial de Bruxelles Chile 2014, cosecha 2012

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon, cosechada a mano a mediados de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

6 t / ha

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (25% nuevas - 50% segundo uso - 25% tercer uso). Mínimo de 6 meses en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO

17° C

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.39
Acidez Total (H2SO4):	4.05 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.45 g/L
Azúcar Residual:	1.80 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- 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.