

# AMPLUS

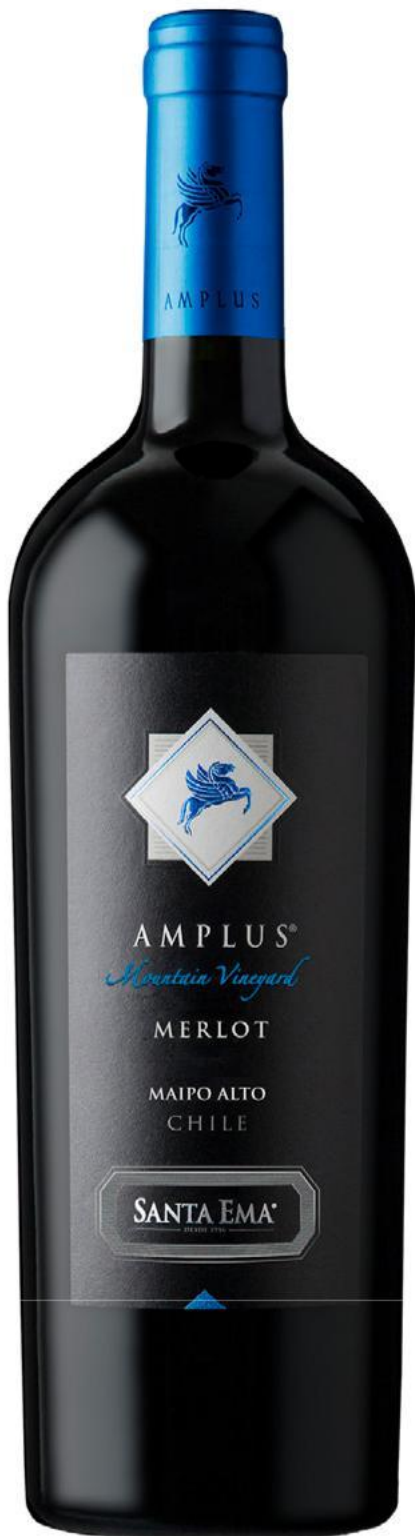
Mountain Vineyards

MERLOT

COSECHA 2016

SANTA EMA<sup>®</sup>

DESDE 1956



### 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 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha más adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

### 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 evolucionó durante 15 meses en fudres austriacos de roble. Esta evolución le entregó una complejidad y estructura única al vino.

### Reconocimientos:

Descorchados 2018: 93 puntos y Vino Revelación del año.

Variedad: Merlot clon 348.

Rendimiento del viñedo: 8.000 Kilos / Hectárea

Temperatura de servicio: 16°C

### Notas del enólogo

**Color:** Rojo Rubí profundo y brillante

**Aroma:** Intenso y expresivo aroma, muy frutal caracterizado por frutas negras y rojas, ciruela, mora, 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, redondo y equilibrado. 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.

### análisis básico

Alcohol:	13,1°
pH:	3,43
Acidez Total (H2SO4):	3,39 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0,39 g/L
Azúcar Residual:	1,95 g/L