

# SANTA EMA®

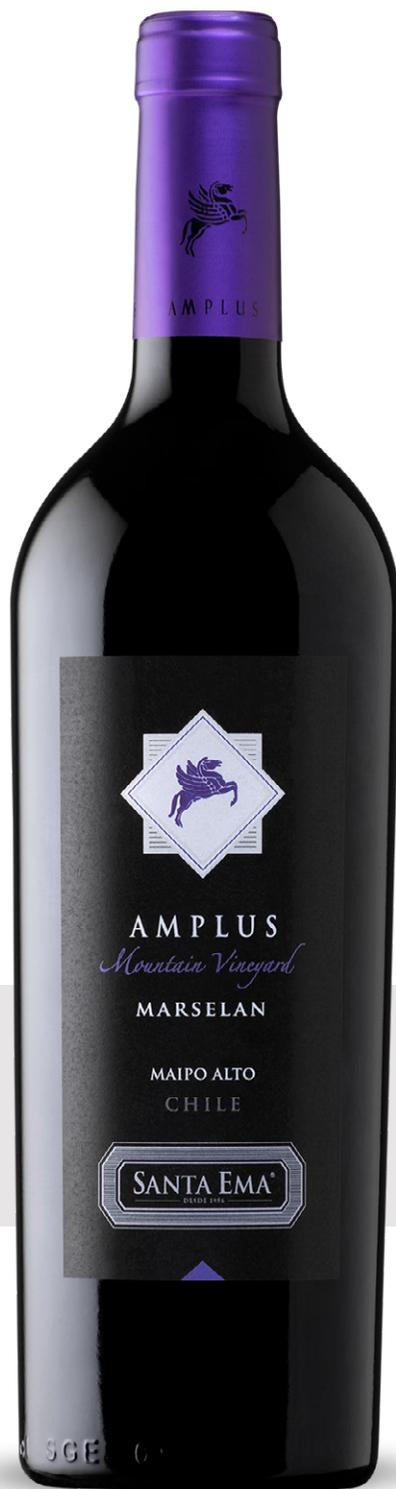
## MARSELAN AMPLUS

Safra 2019

MAIPO ALTO  
100% MARSELAN

### ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14.6°
pH:	3.38
Acidez Total (H2SO4):	4.04 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.50 g/L
Açúcar Residual:	3.24 g/L



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Maipo Alto, Vale de Maipo.** Vinhedos de alta altitude plantados no piedmont da Cordilheira dos Andes. A sede de Marselan está localizada a 885 metros acima do nível do mar. Uma área muito prestigiada e emblemática para as variedades tintas. Caracterizada por solos coluviais, brisas da cordilheira e grande oscilação térmica, juntamente com uma luminosidade muito alta. Marselan é um dos cruzamentos de maior sucesso dos tempos modernos. Realizado no ano de 1961 pelo INRA na cidade de Marseillan, na França, usando Cabernet Sauvignon e Grenache.

### SAFRA

A temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram fermentadas em cubas de aço inoxidável por 7 dias, a uma temperatura de 28°C, com um processo de pós-fermentação de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu durante 14 meses em barricas de carvalho francês, para proporcionar maior complexidade e estrutura.

### GUARDA

14 meses em barricas de carvalho francês (35% novas - 65% segundo uso). Mínimo de 6 meses na garrafa.

### RECONHECIMENTOS

- **91 pontos** – Tim Atkin 2021, safra 2018
- **Medalha de Prata** – Cathay Pacific Hong Kong 2020, safra 2018
- **92 pontos** – La Cav 2021, safra 2018
- **94 pontos** – Descorchados 2021, safra 2018

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

É um vinho complexo de cor vermelha profunda. No nariz, apresenta aromas intensos de cereja seca e chocolate escuro, misturado com notas de cravo e tabaco. Na boca é intenso, estruturado e redondo. O final é muito persistente. Um vinho ideal para acompanhar uma gastronomia de intensidade equilibrada à alta; carnes gordurosas, ensopados e queijos maduros.