

# SANTA EMA®

## CARMENERE AMPLUS

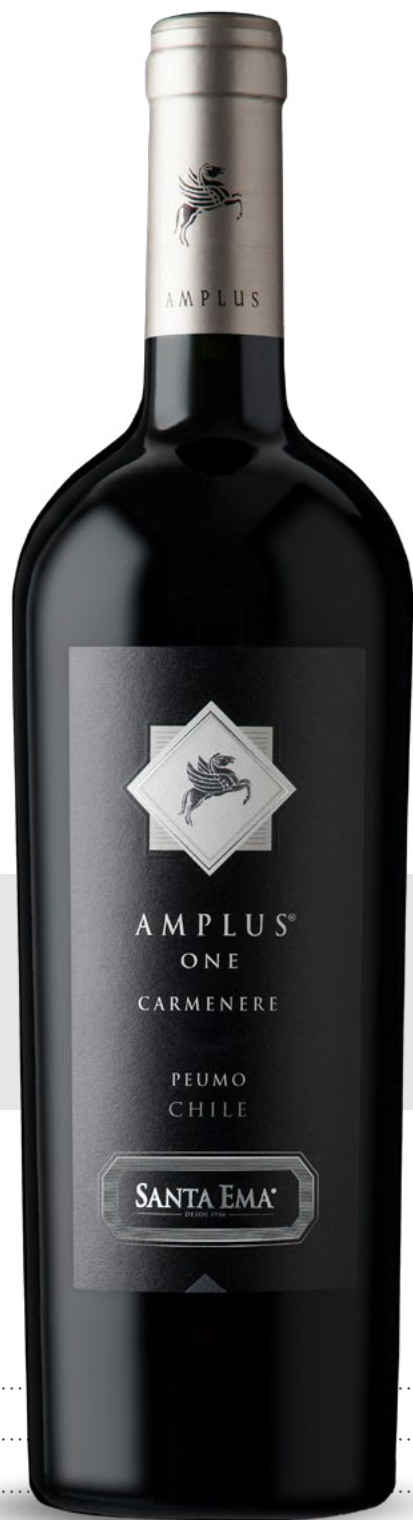
Safra 2019

VALE DO CACHAPOAL

85% CARMENERE/ 10% SYRAH/  
5% CARIIGNAN

### ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.31
Acidez Total (H2SO4):	3.65 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.50 g/L
Açúcar Residual:	2.94 g/L



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Peumo, Vale do Cachapoal.** De clima quente e com influência das brisas do lago de Rapel que está próximo, esta é uma área prestigiosa para produção de Carmeneres frutais e de grande corpo no Chile.

### 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 30°C com um processo pós-fermentativo de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu durante 12 meses em barris de carvalho francês para dar uma maior complexidade e estrutura.

### GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês (25% novos - 50% segundo uso - 25% terceiro uso). Mínimo de 6 meses na garrafa.

### RECONHECIMENTOS

- **93 pontos** – Descorchados 2022, safra 2019
- **90 pontos / Smart Buys** – Wine Spectator 2021, safra 2018
- **91 pontos** – James Suckling 2020, safra 2018
- **93 pontos** – Tasting Panel 2020, safra 2017

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Cor vermelha rubi profunda com notas violetas. **Aroma:** Expressivo e longo. Lembra cherry, cerejas negras e cassis com notas de tabaco, chocolate e grafite. **Paladar:** Vinho bem estruturado, potente, de taninos redondos e maduros que entregam um final volumoso e sedutor. **Gastronomia:** Consumir com carnes de porco, frango e peru com molhos cremosos. Também ideal para massas e queijos defumados.