

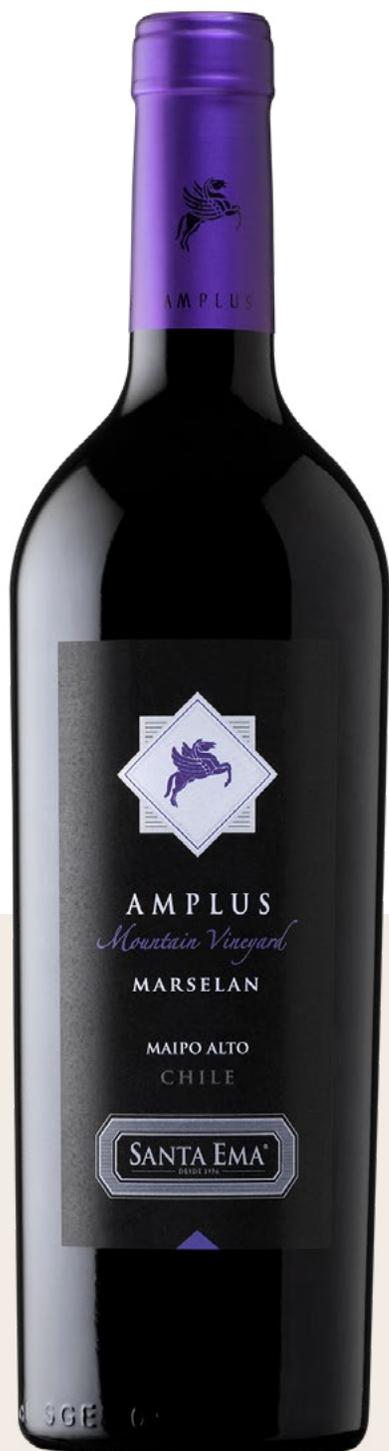
MARSELAN AMPLUS

COSECHA 2020

Maipo Alto
100% Marselan

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
14.4°	3.34	3.68 g/L	0.49 g/L	3.6 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piedmont de la Cordillera de los Andes. El cuartel de Marselan se encuentra a 885 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.

Marselan es uno de los más exitosos cruzamientos de la época moderna. Realizado en 1961 por el INRA en el pueblo de Marseillan en Francia, usando Cabernet Sauvignon y Grenache.

COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable por 7 días a una temperatura de 28°C con un proceso post-fermentativo de 6 días. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó durante 14 meses en barricas de roble francés para otorgarle mayor complejidad y estructura.

GUARDA

14 meses en barricas de roble francés (35% nuevas - 65% segundo uso). Mínimo 6 meses en botella.



COSECHA 2019



COSECHA 2019



COSECHA 2019

NOTAS DE CATA

Color: Rojo profundo.

Aroma: Presenta con intensos aromas a guinda seca y chocolate negro, mezclados con notas a clavo de olor y tabaco.

Paladar: Intenso, estructurado y redondo. De final muy persistente.

Gastronomía: Vino ideal para acompañar gastronomía de intensidad equilibrada a alta; carnes grasas, guisos y quesos maduros.