

CARMENERE AMPLUS

COSECHA 2020

Valle del Cachapoal
85% Carmenere - 10% Syrah
5% Carignan

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
14.4°	3.34	3.66 g/L	0.46 g/L	2.94 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Peumo, Valle del Cachapoal. De clima cálido y con influencia de las brisas del cercano lago Rapel, ésta es una prestigiosa área para la producción de Carmeneres frutales y de gran cuerpo en Chile.

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 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.

GUARDA

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



COSECHA 2019



COSECHA 2019

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo rubí profundo con notas violetas.

Aroma: Expresivo e intenso. Recuerda a cherry, cerezas negras y cassis con notas de tabaco, chocolate y grafito.

Paladar: Vino bien estructurado, potente, de taninos redondos y maduros que otorgan un final voluminoso y seductor.

Gastronomía: Consumir con carnes de cerdo, pollo y pavo con salsas cremosas. También ideal para pastas y quesos ahumados.


