

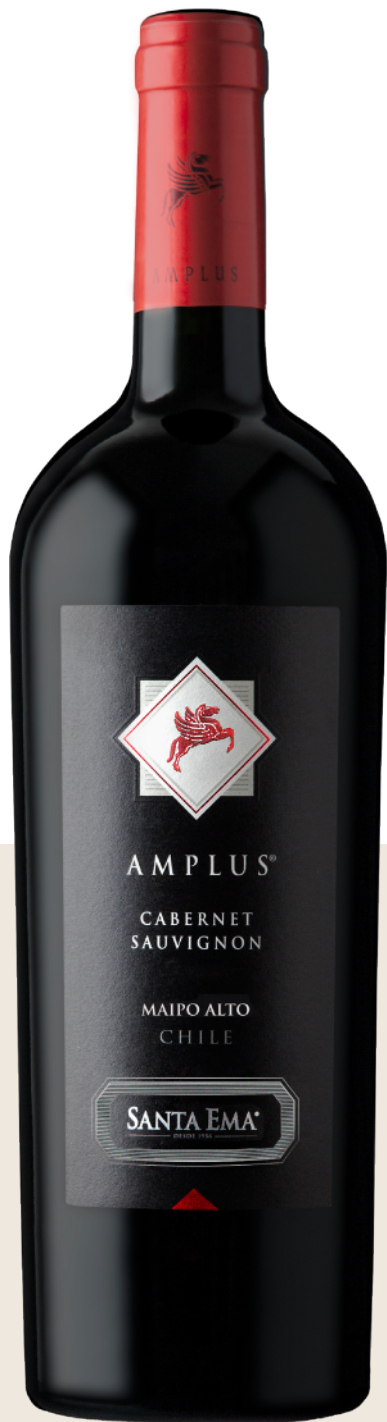
CABERNET SAUVIGNON

AMPLUS / Single Vineyard

COSECHA 2021
VALLE DEL MAIPO
100% Cabernet Sauvignon

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14,0°	3.3	3.7 g/L	<2.8 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piamonte de la Cordillera de los Andes, la zona más prestigiada y emblemática para el Cabernet Sauvignon.

COSECHA

La vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez.

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.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso profundo.

Aroma: Complejo e intenso. Frutas negras como arándanos, ciruelas y moras le otorgan gran tipicidad, acompañado de unos toques de chocolate bitter.

Paladar: Vino de gran concentración, con taninos maduros, firmes, llenador en boca y con un persistente final frutal.

Gastronomía: Consumir con estofados de carne de res y cordero. También es excelente para consumir con quesos maduros.

