

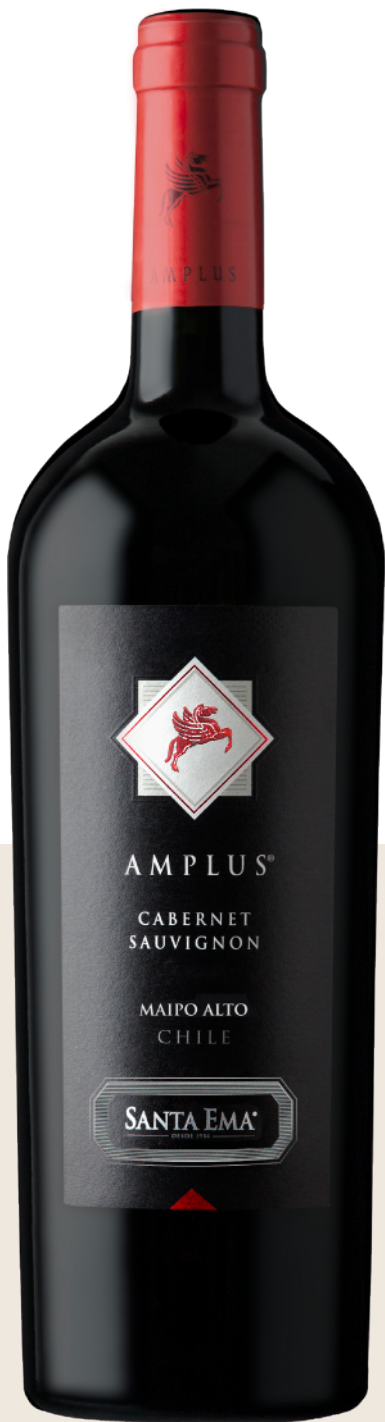
# CABERNET SAUVIGNON

AMPLUS / Single Vineyard

COSECHA 2022  
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 piemonte de la Cordillera de los Andes, la zona más prestigiada y emblemática para el Cabernet Sauvignon.

## COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con 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.

