

MARSELAN

AMPLUS / Single Vineyard

COSECHA 2021
VALLE DEL MAIPO
100% Marselan

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14,5°	3.2	3.8 g/L	<2.5 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piedemonte 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 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 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.

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.

