

MARSELAN

AMPLUS / Single Vineyard

COSECHA 2022
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 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 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.

