

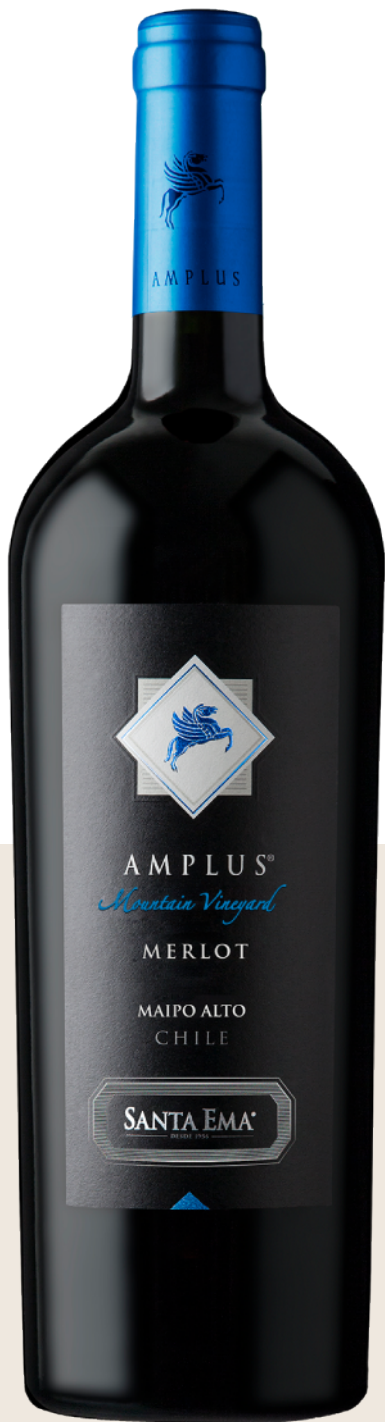
MERLOT

AMPLUS / Single Vineyard

COSECHA 2021
VALLE DEL MAIPO
100% Merlot

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.3	3.6 g/L	<3.1 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Maipo Alto, Valle del Maipo. Viñedos de altura plantados en el piedemonte de la Cordillera de los Andes a 820 msnm. Zona muy prestigiosa y emblemática para variedades tintas. Caracterizada por suelos coluviales, brisas de cordillera y gran oscilación térmica, junto a muy alta luminosidad.

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 durante 7 días a una temperatura de 26-28°C, con una maceración post-fermentativa de 5 días. Luego de la fermentación maloláctica una parte del vino evolucionó durante 15 meses en fudres austriacos de roble. Esta evolución le entregó una complejidad y estructura única al vino.

GUARDA

15 meses en fudres austriacos de roble.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo y brillante.

Aroma: Intenso y expresivo aroma, muy frutal caracterizado por frutas negras y rojas, algo de pimienta con final floral acompañado de suaves notas de madera de cedro y almendras tostadas.

Paladar: Agradable y elegante, de estructura media y buen volumen. Taninos maduros de rica textura, jugoso, refrescante final frutal.

Gastronomía: Vino muy apto para acompañar todo tipo de pastas y carnes rojas magras en preparaciones al horno. Delicioso con quesos maduros y platos condimentados.

