

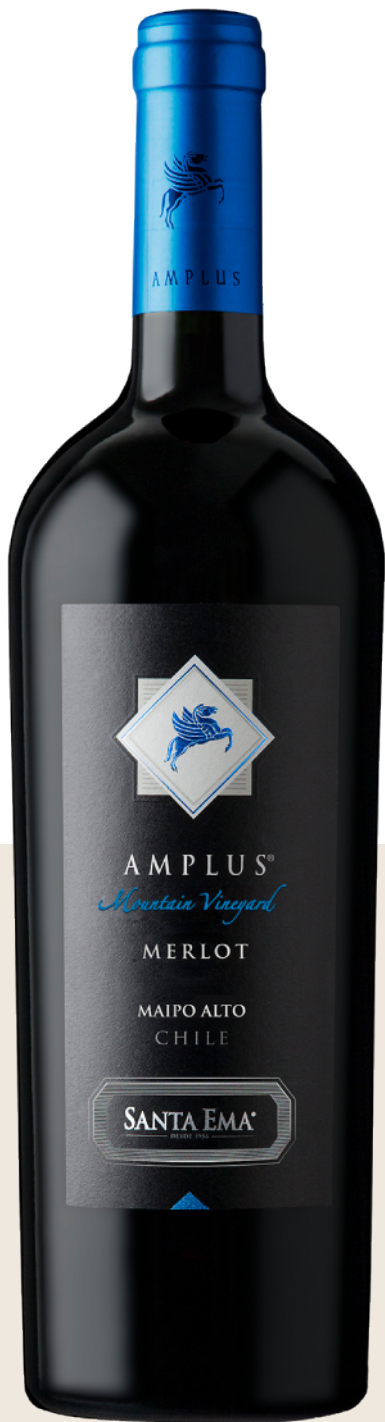
MERLOT

AMPLUS / Single Vineyard

COSECHA 2022
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 prestigiada y emblemática para variedades tintas. Caracterizada por suelos coluviales, brisas de cordillera y gran oscilación térmica, junto a muy alta luminosidad.

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 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.

