

# CARMENERE AMPLUS

**COSECHA 2021**  
Valle del Cachapoal  
85% Carmenere - 10% Syrah  
5% Carignan

## SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
14°	3.30	3.72 g/L	0.42 g/L	2.74 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Peumo, Valle del Cachapoal. De clima cálido y con influencia de las brisas del cercano lago Rapel, ésta es una prestigiosa área para la producción de Carmeneres frutales y de gran cuerpo en Chile.

### 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 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.



COSECHA 2019



COSECHA 2019

### NOTAS DE CATA

**Color:** Color rojo rubí profundo con notas violetas.

**Aroma:** Expresivo e intenso. Recuerda a cherry, cerezas negras y cassis con notas de tabaco, chocolate y grafito.

**Paladar:** Vino bien estructurado, potente, de taninos redondos y maduros que otorgan un final voluminoso y seductor.

**Gastronomía:** Consumir con carnes de cerdo, pollo y pavo con salsas cremosas. También ideal para pastas y quesos ahumados.



---

---

---

---

---