

SANTA EMA®

CARMENERE AMPLUS

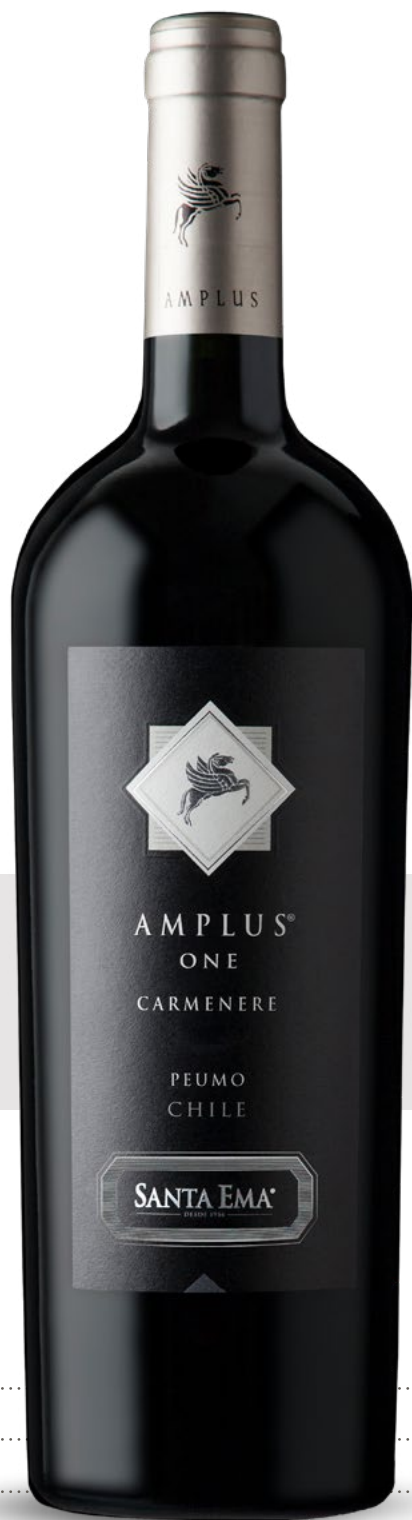
Safra 2018

VALE DO CACHAPOAL

85% CARMENERE/ 10% SYRAH/
5% CARIÑAN

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14°
pH:	3.37
Acidez Total (H2SO4):	3.60 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.48 g/L
Açúcar Residual:	2.94 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Peumo, Vale do Cachapoal. De clima quente e com influência das brisas do lago de Rapel que está próximo, esta é uma área prestigiosa para produção de Carmeneres frutais e de grande corpo no Chile.

SAFRA

A colheita de 2018 começou um pouco mais tarde do que o habitual, dado que tivemos um inverno e uma primavera chuvosa e mais fresca, seguido por um verão mais temperado, depois com as altas temperaturas de março e abril a fruta amadureceu e se compensou com um início de colheita mais lenta, terminando no início de maio, a colheita. A qualidade da fruta recebida é melhor, mais saudável, não houveram chuvas na colheita e a maturidade é a adequada. A nosso favor, conseguimos um pouco mais do que o esperado.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram fermentadas em cubas de aço inoxidável por 7 dias a uma temperatura de 30°C com um processo pós-fermentativo de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu durante 12 meses em barris de carvalho francês para dar uma maior complexidade e estrutura.

GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês (25% novos - 50% segundo uso - 25% terceiro uso). Mínimo de 6 meses na garrafa.

RECONHECIMENTOS

- **92 pontos / Smart Buys** – Wine Spectator 2021, safra 2018
- **94 pontos** – La Cav 2021, safra 2018
- **93 pontos** – Descorchados 2020, safra 2018
- **Medalha de Prata** – Decanter 2020, safra 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Cor vermelha rubi profunda com notas violetas. **Aroma:** Expressivo e longo. Lembra cherry, cerejas negras e cassis com notas de tabaco, chocolate e grafite. **Paladar:** Vinho bem estruturado, potente, de taninos redondos e maduros que entregam um final volumoso e sedutor. **Gastronomia:** Consumir com carnes de porco, frango e peru com molhos cremosos. Também ideal para massas e queijos defumados.