



SANTA EMA AMPLUS MERLOT



País, Região e Sub-região

Chile, Maipo Alto, Pirque



Vinhedo

De altitude com 820m acima do nível do mar, solo de média e baixa fertilidade. Com grande influência da brisa da Cordilheira dos Andes e de oscilações térmicas com alta luminosidade.



Uva

100% Merlot



Safra

2016



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

As uvas foram fermentadas em cubas de aço inox à temperatura entre 26°C e 30°C durante 7 dias, na sequência maceração pós-fermentativa de 5 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi envelhecido em tonéis de carvalho austríacos pelo período de 15 meses de forma a entregar mais complexidade e estrutura à mistura final.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi profunda e brilhante. Aroma intenso e complexo de frutas negras e vermelhas como mirtilos, ameixas e amoras com toque de pimenta e notas de madeira de cedro e amêndoas tostadas. Na boca, é agradável, elegante, de estrutura média, redondo e equilibrado. Com taninos maduros de rica textura, refrescante e com final frutado. Temperatura de serviço entre 15°C e 18°C.



Harmonização

Massas, carnes vermelhas magras e assadas.



Sobre a Vinícola

Santa Ema foi pioneira no Vale de Maipo no início do século XX, quando Don Pedro Pavone Voglino, imigrante italiano, esportista e empresário, descobriu a Ilha de Maipo, um terroir que há 60 anos expressa uma trajetória de sucesso na plantação e produção de vinhos da Cordilheira dos Andes. O fundador juntamente com seu filho, Félix Pavone Arbea, empreendedor e visionário, iniciaram em 1956 a empresa Viños Santa Ema, com avançada infraestrutura industrial para o desenvolvimento e gestão de vinhos de qualidade. Assim, a vinícola conquistou o Chile e aos poucos começou a exportar para diversos países do mundo. Atualmente, está na quarta geração da família Pavone, que continua cuidando do espírito, da missão e visão de seus pioneiros que são: respeito pelas pessoas, prioridade na qualidade, cuidado com o meio ambiente e trazer a personalidade do terroir dos Andes para seu fiel público.



Safra 2017



Safra 2016



Safra 2017