



SANTA EMA AMPLUS ONE CARMÉNÈRE



País, Região e Sub-região

Chile, Vale do Cachapoal, Peumo



Vinhedo

Solo plano, aluvial e pedregoso. Clima de planície, no coração agrícola do vale, clima quente e muita oscilação térmica favorece o crescimento das vinhas.



Uva

75% Carménère, 20% Syrah e 5% Carignan



Safra

2016



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

As uvas foram fermentadas em cubas de aço inox à temperatura de 30°C durante 7 dias, na sequência maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês e americano, novos e usados, pelo período de 12 meses de forma a entregar mais complexidade e estrutura à mistura final. Em seguida, descanso em garrafa por mais 6 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi profunda com reflexos violetas. Aroma expressivo e intenso. Lembra cerejas negras e cassis com notas de tabaco, chocolate e grafite. Na boca, é estruturado, potente, maduro, com taninos redondos que entregam um final volumoso e sedutor. Temperatura de serviço entre 15°C e 18°C.



Harmonização

Queijos defumados, massas, carnes de porco, frango e peru com molhos cremosos.



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 2015



Safra 2016