



SANTA EMA CLASSIC SELECTION SAUVIGNON BLANC



País, Região e Sub-região

Chile, Vale de Maipo, Ilha de Maipo



Vinhedo

Solo plano, aluvial e pedregoso. Clima de planície, próximo ao rio Maipo com influências da Cordilheira dos Andes.



Uva

100% Sauvignon Blanc



Safra

2017



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço inox à temperatura de 28°C durante 20 dias. Na sequência, fermentação malolática. Os vinhos desta safra têm grande complexidade, textura e volume.



Notas de Degustação

Cor amarela brilhante com nuances verdes. Aroma intenso de frutas tropicais e notas cítricas. Na boca, é fresco, vibrante, acidez equilibrada e com final frutado e prazeroso. Temperatura de serviço é de 12°C.



Harmonização

Peixes leves e frutos do mar.



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.