



SANTA EMA
Est. 1956

SANTA EMA GRAN RESERVA MERLOT



País, Região e Sub-região

Chile, Vale Central, Ilha de Maipo



Vinhedo

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



Uva

100% Merlot



Safra

2017



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques 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 pelo período de 8 a 10 meses de forma a entregar mais complexidade e estrutura à mistura final.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi intensa com toques violetas. Aromas de frutas vermelhas com notas de ameixas e amoras. Acompanhado de toques de caramelo, baunilha e chocolate. Na boca, é suave, com taninos maduros, boa estrutura e equilibrado. Temperatura de serviço entre 15°C e 18°C.



Harmonização

Queijos, massas, carnes brancas e vermelhas.



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