SANTA EMA RIVALTA

País, Região e Sub-região

Chile, Maipo Alto, Pirque

Vinhedo

De altitude com 1.000m acima do nível do mar, solo de média e baixa fertilidade. Com grande influência do clima frio da Cordilheira dos Andes.

Uva

62% Cabernet Sauvignon, 21% Carménère, 11% Carignan e 6% Syrah

Safra

2013 e 2015 (87% CS, 5% Carm, 4% Carig e 4% S)

Teor Alcoólico

14%

Colheita

Manual

Vinificação

As uvas foram fermentadas com leveduras selecionadas em cubas de aço inox à temperatura entre 26ºC e 29ºC durante 6 dias, na sequência maceração pós-fermentativa de 14 dias. Após a fermentação malolática, cada variedade foi envelhecida separadamente em barricas de carvalho francês novas pelo período de 15 meses de forma a entregar mais complexidade e estrutura à mistura final. Em seguida, mistura-se as variedades em barricas de carvalho por um período de 5 meses para dar mais distinção ao blend. Recebe clarificação. Depois, descanso em garrafa por 12 meses. Produção limitada.

Notas de Degustação

Cor vermelha rubi brilhante. Aromas intensos de frutas negras, mirtilos, cassis, pimenta-do-reino e um toque de menta, chocolate amargo e tostado. Na boca, é redondo, excelente estrutura, taninos maduros e grande textura. Final persistente. Temperatura de serviço entre 15ºC e 18ºC. Tempo de guarda de 8 anos.

Harmonização

Magret de pato, pratos temperados, chutneys, carnes vermelhas como vitela, cordeiro e carnes de caça.

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 2012 | Safra 2012 | Safra 2013 | Safra 2015