



SANTA EMA BARREL RESERVE 60/40



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

60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot



Safra

2018



Teor Alcoólico

14%



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 3 dias. Após a fermentação malolática, 40% da combinação foi envelhecida em barris de carvalho francês e americano pelo período de 6 a 8 meses de forma a entregar mais complexidade à mistura final.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi intensa. Aromas de frutas negras como ameixas secas e amoras, acompanhadas de notas tostadas, baunilha e pimenta-do-reino. Na boca, é estruturado, volumoso, redondo, maduro e final persistente. Temperatura de serviço entre 15°C e 18°C.



Harmonização

Queijos, massas, carnes brancas e carnes 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



Safra 2015



Safra 2017