



SANTA EMA GRAN RESERVA CHARDONNAY



País, Região e Sub-região

Chile, Vale de Maipo, Vale de Leyda



Vinhedo

Solo de origem granítica, com vinhedos em suaves encostas que são fortemente influenciados pela brisa marinha e a neblina oceânica do Pacífico e pela Corrente de Humboldt. Clima costeiro e frio.



Uva

100% Chardonnay



Safra

2018



Teor Alcoólico

13,6%



Colheita

Manual



Vinificação

Prensagem de cachos inteiros selecionados. O mosto foi decantado e fermentado em barris de carvalho francês e americano, de primeiro uso, e conservado sobre suas borras por um período de 8 meses (40% da combinação). Após este período nos barris, o vinho foi clarificado e engarrafado para manter toda a sua complexidade e elegância.



Notas de Degustação

Cor amarela ouro intensa e brilhante. Aroma intenso e complexo. Delicadas notas de mel e frutas tropicais que lembram banana, abacaxi e maracujá, notas tostadas e baunilha. Na boca, é fresco, vibrante com bom equilíbrio, agradável e final persistente. Temperatura de serviço entre 6°C e 9°C.



Harmonização

Queijos maduros, peixes gordurosos com molhos, frutos do mar, mariscos, caranguejos gratinados e carnes brancas.



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 2017



Safra 2016