



SANTA EMA GRAN RESERVA PINOT NOIR



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% Pinot Noir



Safra

2017



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

As uvas foram moídas e fermentadas em pequenos tanques abertos durante 5 dias à temperatura de 20°C, realizando remontagens suaves diariamente. Após a fermentação malolática, 20% da combinação envelheceu em barris de carvalho francês e americano durante 6 meses. Depois, foi clarificado e engarrafado imediatamente para conservar todo o seu potencial e complexidade.



Notas de Degustação

Cor vermelha intensa e reflexos púrpura. Aroma complexo e intenso. Delicadas notas de morango e framboesas junto com notas de baunilha e um toque de noz-moscada. Na boca, é suave, delicado, com acidez refrescante, bom equilíbrio, final longo e prazeroso. Temperatura de serviço entre 12°C e 15°C.



Harmonização

Petiscos, queijos suaves e cremosos, risoto de funghi, saladas, champignons e rosbife.



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 2017