



SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA CARMÉNÈRE



País, Região e Sub-região

Chile, Vale do Cachapoal, Cachapoal



Vinhedo

Solo plano, aluvial e pedregoso. Clima de planície, no coração agrícola do vale, clima quente e muita oscilação térmica favorece o crescimento das vinhas.



Uva

100% Carménère



Safra

2019



Teor Alcoólico

13,2%



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 pelo período de 4 a 6 meses de forma a entregar mais complexidade à mistura final.



Notas de Degustação

Cor vermelha escura com reflexos violetas. Aromas intensos de frutas negras, como amoras, mirtilos, ameixas negras e toque de tabaco e pimenta-do-reino. Na boca, é suave, aveludado, com taninos maduros, equilibrado, agradável e com acidez moderada. Temperatura de serviço entre 15°C e 18°C.



Harmonização

Queijos, guisados de vegetais, massas e ceviches, empanadas, salmão e frutos do mar.



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.