



SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA CHARDONNAY 375 ML



País, Região e Sub-região

Chile, Vale Central, Ilha de Maipo



Vinhedo

Solo plano, aluvial e pedregoso. Clima de planície, próximo ao rio Maipo com influências da Cordilheira dos Andes.



Uva

100% Chardonnay



Safra

2018



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentado em tanques de aço inox à temperatura de 14°C durante 21 dias. O vinho foi filtrado e engarrafado de modo a preservar o seu sabor e frescor. Os vinhos desta safra têm grande complexidade, volume e textura.



Notas de Degustação

Cor amarela intensa e brilhante. Aromas intensos de frutas tropicais maduras como banana, maracujá e abacaxi. Na boca, é jovem, frutado e bem equilibrado. Final agradável. Temperatura de serviço é de 12°C.



Harmonização

Queijos maduros, frutos do mar gratinados, peixes gordurosos 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.