



SANTA EMA AMPLUS MARSELAN



País, Região e Sub-região

Chile / Vale de Maipo / Maipo Alto



Vinhedo

Vinhas plantadas a 885m acima do nível do mar no sopé da Cordilheira dos Andes. Local de muito prestígio para as castas tintas. Solo coluvial, brisas de montanha e grande oscilação térmica, aliada à altíssima luminosidade. A casta Marselan é o cruzamento das uvas Cabernet Sauvignon e Grenache.



Uva

100% Marselan



Safra

2018



Teor Alcoólico

14,6%



Colheita

Manual



Vinificação

As uvas fermentaram em cubas de aço inox durante 7 dias a uma temperatura de 28°C com um processo de pós-fermentação de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu durante 14 meses em barricas de carvalho francês (35% novas e 65% de segundo uso) para lhe conferir maior complexidade e estrutura. Estágio de no mínimo 6 meses em garrafa.



Notas de Degustação

Cor vermelha profunda. No nariz, apresenta aromas intensos de cereja seca e chocolate amargo, misturados com notas de cravo e tabaco. Na boca, é intenso, estruturado e redondo. Final muito persistente.



Harmonização

Ideal para acompanhar carnes saborosas, ensopados e queijos maduros.



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.

