



BLOCKS RESERVA ESPECIAL CARMENERE



País/Região/Sub-região

Chile / Vale do Cachapoal / Peumo



Vinhedo

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



Uva

100% Carmenerere



Safra

2021



Teor alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço inoxidável por um período de 7 dias a 30° C, com uma maceração pós-fermentativa de 3 dias. Após a fermentação malolática, uma parte do vinho, 40%, evoluiu em barris de carvalho por um período de 4 a 6 meses, a fim de entregar mais complexidade à combinação final.



Notas de Degustação

Cor vermelho escuro com matizes violetas. Aromas intensos de frutas negras, com um toque de tabaco e pimenta-do-reino, acompanhada pelas características notas temperadas do Carmenerere. Um vinho suave e aveludado, com taninos maduros. Bem equilibrado, com um nariz agradável e acidez moderada. Temperatura de serviço entre 15° C e 18° C.



Harmonização

Massas recheadas, guisados de vegetais, empanadas e queijos.



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.