



SANTA EMA

Amplus

CARMENERE

Amplus es una palabra del Latín que significa importante, honorable y distinguido. Conceptos que definen claramente los vinos de la línea Amplus de Santa Ema, los que tienen una mayor concentración y expresión frutal puesto que provienen de parras con un bajo rendimiento natural.

Un vino interesante, complejo y expresivo, de un color rojo intenso con tonos violáceos. Con atractivos aromas a cherry, cerezas negras y cassis, con notas a tabaco, chocolate negro y grafito. Amplus Carmeneré es potente, de taninos redondos que otorgan un final voluminoso, maduro y seductor, con toda la tipicidad y el sello especial del Valle del Cachapoal.

Información

Origen	Cachapoal
Variedad	Carmeneré
Guarda	12 meses en Barricas de Roble Francés

Nota de cata

Color	Color rojo rubí profundo con notas violetas.
Aroma	Expresivo y largo. Recuerda a cherry, cerezas negras y cassis con notas de tabaco, chocolate y grafito.
Paladar	Vino bien estructurado, potente, de taninos redondos que otorgan un final voluminoso, maduros y seductor.
Gastronomía	Consumir con carnes de cerdo, pechugas de pollo y pavo con salsas cremosas. También ideal para pastas y quesos ahumados

Saladas com tiras de mignon e champignons. Jantar em 10/05/2013.