



## 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.*