

<http://www.santaema.cl/vino/chardonnay-3/>



SANTA EMA

Amplus

CHARDONNAY

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 complejo, de un cálido color amarillo dorado. Con intensos aromas en donde predominan almendras y pan tostado con una suave nota de nuez moscada, todo acompañado de dulces notas de miel, plátano y duraznos maduros. Amplus Chardonnay es fresco, voluminoso y perfectamente balanceado, con toda la complejidad y el carácter del Valle de Leyda.

Información

Origen	Leyda
Variedad	Chardonnay
Guarda	10 Meses en Barricas de Roble Francés

Nota de cata

Color	Amarillo dorado intenso y brillante.
Aroma	Intensas notas cítricas con frutas tropicales, plátano, membrillo y piña que se entremezclan con finas notas tostadas que aportan gran complejidad.
Paladar	Redondo, untuoso, de gran balance con una acidez que lo refresca de principio a fin, con un final largo y elegantemente frutal.
Gastronomía	Consumir con langosta, centolla y camarones. También es ideal con pescados grasos como salmón y mero. Mariscos gratinados y chupe de jaiba.

File de merluza empanado e batatas recheadas. Almoço em 27/04/2013.