

VINOTECA  
BRASIL

SANTA EMA  
SINCE 1956



FICHA TÉCNICA COMPLETA DE VINHOS

Pág.: 1  
Data: 16/02/2011  
Versão: 01  
Rev.: 01

SANTA EMA  
SE020 – AMPLUS CARIGNAN



- Variedade de Uvas: 100% Carignan
- Região / Denominação de Origem: Valle do Cachapoal - Chile
- Envelhecimentos:
  - Barrica de Carvalho Americano: 18 meses
  - Barrica de Carvalho Francês: 18 meses
  - Em garrafa: 6 meses
- Rendimento do Vinhedo: 6 tons / Hectare
- Temperatura recomendada para serviço / consumo: 18 graus Célcus
- % de Álcool: 14,5 %
- Reconhecimentos:
  - Medalhas:
    - Prata – Decanter World Wine Awards 2009 Colheita 2006
  - Pontuações:
    - 91 pontos La CAV Março/09 – Colheita 2006
    - 90 pontos – Wine Spectator – Junho/09 Colheita 2006
    - 90 pontos – Wine Advocate – Maio/2009 – Colheita 2006
- Notas do Enólogo / Winemaker:
  - Cor: Vermelho rubi profundo com tons de violeta.
  - Aroma: Grande expressão de frutas com notas de licor de cereja, framboesas e amoras acompanhado de agradável nota de chocolate, noz-moscada e grãos de café torrado.
  - Paladar: Muito estruturado com tanino rico e cremoso, com uma acidez viva e refrescante. Sabor delicioso, elegante e frutado com um final agradável.
  - Harmonização: Lombo de porco, cordeiro, carnes de caça, queijos curados e pratos picantes.

Código Barra Garrafa	Código Barra Caixa
7804319009760	Não tem

*Congrio rosa grelhado e legumes grelhados. Jantar em 04/10/2013.*