

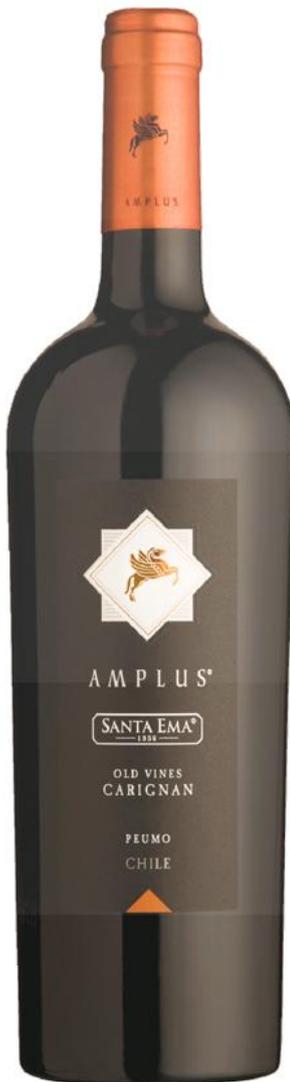
VINOTECA
BRASIL

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 |

Prova da safra 2012. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.