



## VINA SANTA EMA

Select Terroir Reserva

100% Carmenere

*Chili, Colchagua Valley*

Le vignoble se situe dans la Colchagua Valley, dans la zone de Chepica, où le climat chaud, les longues journées d'été et l'ensoleillement matinal contribuent à une bonne maturation des raisins.

Cépage 100% Carmenere, récolte à la main pendant la 1<sup>ère</sup> quinzaine de mai. Fermentation et macération dans cuve inox, puis élevage en fût de chêne pendant 4-6 mois pour 40% du moult.

Robe rubis intense avec des nuances violettes.

Au nez, très fruité, avec des arômes intenses de fruits noirs (mûres, myrtilles et prunes noires) ainsi qu'une touche de tabac et poivre noir accompagnés par les caractéristiques épicées du Carmenere.

En bouche, le vin est délicat avec des tannins ronds, bien équilibré, et une acidité plaisante mais modérée.

Servir à 17°C

Alcool : 14%

Idéal avec des pâtes, des plats végétariens à base de légumes, et les fromages.