

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SANTA EMA, CARMENERE SELECT TERROIR RESERVA '18



Op het einde van W.O. I ver liet Pedro Pavone Voglino het Italiaanse Piemonte en ging, als Europees migrant naar de Chileense Maule Valley. De huidige wijngaarden van Santa Ema werden in 1931 aangekocht!

Santa Ema maakt niet alleen prachtige wijnen maar legt ook de focus op een duurzame relatie met de natuur (effeciënt energiegebruik, recyclage, behoud biologische diversiteit) en de omgeving (ethische codes, opleidingsprogramma's werknemers,...).

KARAKTER

Druivensoort	carmeneré
Land	Chili
Regio	Colchagua Valley
Smaak	Ruim & Gul
Appelatie	Colchagua Valley DO
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	5 jaar
Serveer temp.	16-18°C

SMAAKBESCHRIJVING

Intense aroma's van zwart fruit zoals bramen en bosbessen samen met zwarte pruimen. Een vleugje tabak en zwarte peper vergezeld van de karakteristieke kruidigheid van de Carmeneré.

VINIFICATIE

De druiven werden geplet en gefermenteerd in roestvrijstalen tanks gedurende 7 dagen bij 30 °C, gevolgd door een maceratie van 3 dagen na fermentatie. Een deel van de wijn werd 4-6 maanden gerijpt in eiken vaten om een ??grotere complexiteit in de uiteindelijke blend te verkrijgen.

OVER DE WIJNGAARD

Wijngaarden gelegen in het gebied van Chepica, waar het warme klimaat, lange zomerdagen en royale zonnestralen tijdens de ochtend bijdragen aan de goede rijping van de druiven.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Pasta's, groenteschotels, kazen en zuiderse keuken in het algemeen.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem