



Santa Ema S.T. Reserva, Carmenere

산타 에마 셀렉트 페루아 리제르바, 까르미네르



Winery Description and History

산타에마는 1917년 이래로 칠레를 대표하는 최고의 페루아를 자랑하는 Maipo Valley의 선구자였습니다. Maipo Valley의 산과 강을 따라 최고 제일의 수상을 많이 받는 와인 들을 생산하고 있으며 전 세계의 와인애호가들로부터 많은 사랑을 받고 있습니다.

여름과 가을 시즌은 따뜻하고 건조하여 수확이 일했으며, 포도 과실은 뛰어난 품질로 자라나 건강하게 무르익어 온전하고 농축된 맛의 와인을 만들어 낼 수 있게 되었습니다. 포도를 크러쉬 한 후 30°C(86°F)의 스테인리스스틸 탱크에서 7일 동안 발효하고, 그 후 3일간 발효 후 과정을 가집니다.

이 발효 과정을 거친 와인의 일부는 스테인리스스틸 탱크에서 숙성하고 그 나머지는 오크 바렐에서 4-6달 동안 숙성하여 마지막 블렌드시 와인에 더욱 복합성을 가져다 줍니다.



Region	Central Valley / Chile
Variety	Carmenere 100%
Vintage	2016
Alcohol / Size	13.5% / 750ml
Soil	충적토
Vinification	1주일 스테인레스 스틸, 4~6개월 오크 숙성
Color	보랏빛을 띤 짙은 레드
Nose	블랙베리와 블루베리의 강렬한 향. 까르미네르의 특색 있는 향과 어우러지는 담배와 블랙페퍼의 미세한 향
Palette	숙성된 타닌과 함께 부드러운 벨벳 느낌, 기분 좋은 밸런스 와 적당한 산도
Food	파스타, 야채 캐서롤, 치즈, 칠레 요리
Awards	2017 대한민국 주류대상 레드와인 신대륙 부문 “대상” 수상 (2014 Vin) WE : 86 Points (2014 Vin, 2008 Vin) WS : 88 Points (2009 Vin), 89 Points (2008 Vin)



1999

VINTAGE KOREA