

Santa Ema Reserva, Merlot

산타 에마 리제르바, 멜롯



Winery Description and History

산타에마는 1917년 이래로 칠레를 대표하는 최고의 떼루아를 자랑하는 Maipo Valley의 선구자였습니다. Maipo Valley의 산과 강을 따라 제일 수상을 많이 받는 최고의 와인 들을 생산하고 있으며 전 세계의 와인애호가들로부터 많은 사랑을 받고 있습니다. 수세기 중에 제일 차가웠던 시즌의 포도들은 상쾌한 자연산도를 가진 우아하고 가벼운 와인의 특징을 만들어 냈습니다. 포도과실을 크러쉬하여 스테인리스 스틸 탱크에서 7일 이상 30°C (86°F)에서 발효하고 그 후 다시 6일간 발효 후 과정을 거칩니다. 발효과정이 지난 후에는 8-10달 동안의 바렐에서 숙성시켜 와인에 복합성과 스트러처를 더해 줍니다.



| | |
|----------------|--|
| Region | Maipo Valley / Chile |
| Variety | Merlot 100% |
| Vintage | 2014 |
| Alcohol / Size | 13.5% / 750ml |
| Soil | |
| Vinification | 8~10개월 프렌치 혹은 아메리칸 오크 숙성 |
| Color | 진한 보라 루비-레드빛 |
| Nose | 자두, 블랙베리의 아주 향긋한 과일향에 카라멜과 바닐라의 향이 가미됨 |
| Palette | 부드럽고 잘 익은 타닌이 아주 좋은 스트러처와 밸런스 |
| Food | 붉은 고기류, 하얀 고기류, 파스타, 치즈 |
| Awards | WS : 90 Points (2013 Vin) WE : 82 Points (2013 Vin), 84 Points (2012) JS : 88 Points (2014 Vin, 2012 Vin) Descorchados 2017 : 90 Points (2015 Vin) 2014 International Wine Challenge : Bronze (2012 Vin) |



1999

VINTAGE KOREA