

Santa Ema, Catalina



Cab-Sauvignon/Carmenere/Cab-Franc

산타 에마 카탈리나



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 와인들을 생산하고 있으며 전 세계의 와인애호가들로부터 많은 사랑을 받고 있습니다. 포도를 크러쉬 한 후 스텐레스 스틸 탱크에서 7일 동안 86°F (30°C)에서 발효한 후 6일 동안의 발효 후 과정을 거칩니다. 그 후 특별하게 골라진 바렐에서 10달 동안 숙성해 와인에 복합성과 스트러크처를 부여합니다. 마지막 블렌드 후 다시 4달 동안의 바렐 숙성기간을 가지면 비범하고 기품있는 와인이 완성됩니다



Region	Maipo Valley / Chile
Variety	Cabernet Sauvignon 72%, Carmenere 20%, Cabernet Franc 8%
Vintage	2012
Alcohol / Size	14% / 750ml
Soil	낮은비옥도의 교잡 점토
Vinification	14개월 프렌치 오크 숙성(60% 새오크, 40% 2차 사용)후 1년 병입 숙성
Color	깊고 밝은 레드
Nose	강렬하고 우아한 붉은 과실의 아로마, 자두와 체리향이 타바코, 바닐라의 노트와 함께 놀라운 복합성을 보여줌
Palette	강렬함이 잘 익은 타닌산과 함께 잘 스트러크처 됨. 입안 가득히 느껴지는 풍부한 과일의 표현력, 풍성하고 긴 피니쉬
Food	잘 익은 치즈, 소고기, 스투, 돼지고기, 잘 양념된 디쉬
Awards	WS : 91 Points (2011 Vin) WE : 90 Points (2012 Vin) JS : 92 Points (2013 Vin), 90 Points (2012 Vin) 2014 Councours Mondial Bruxelles Chile : Gold



1999

VINTAGE KOREA