

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SANTA EMA, MERLOT 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	merlot
Land	Chili
Regio	Cachapoal valley
Smaak	Ruim & Gul
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	5 jaar
Serveer temp.	16-18°C

SMAAKBESCHRIJVING

Rood fruit zoals pruimen en kruiden met lichte tonen van toast. Rijp, soepel en goed uitgebalanceerd.

VINIFICATIE

De druiven werden geplet en gefermenteerd in roestvrijstalen tanks gedurende 7 dagen bij 28 ° 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 agrarische hart van de vallei, waar het warme klimaat en de gunstige dagelijkse temperatuurschommelingen elegante en evenwichtige rode wijnen opleveren.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Wit vlees, pasta's, gestoomde groenten en kazen.

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