

# GRAN RESERVA

PINOT NOIR  
COSECHA 2015

SANTA EMA®  
DESDE 1956



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle de Leyda.** Los viñedos reciben toda la influencia del Océano Pacífico que se expresa en Pinot Noir frutuosos, especiados y de gran elegancia.

## COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por un bajo nivel de precipitaciones hacia fines del invierno y con un clima ocasionalmente cálido, lo que favoreció una brotación homogénea y adelantada. Algunas lluvias hacia fines de la primavera lograron entregar el agua necesaria para un buen crecimiento y desarrollo de las uvas. Las altas temperaturas que se presentaron durante el verano entregaron uvas maduras y sanas, cosechadas más temprano de lo normal, con un buen carácter frutal y excelente madurez tánica.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en pequeños estanques abiertos de 1.000 L de capacidad durante 5 días a 20°C, realizando pisoneos suaves diariamente. Después de la fermentación maloláctica, una parte de la mezcla evolucionó en barricas durante 6 meses. Posteriormente, el vino fue clarificado y embotellado, de forma de conservar todo su potencial y complejidad.

## RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **90 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2015
- **91 puntos** – James Suckling 2016, cosecha 2014

## VARIEDAD

100% Pinot Noir cosechado a mano a principios de marzo.

## RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

## GUARDA

6 meses en barricas de roble francés y americano (20% de la mezcla).

## TEMPERATURA DE SERVICIO

14° C

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.40
Acidez Total (H2SO4):	3.33 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.51 g/L
Azúcar Residual:	2.24 g/L

## NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Rojo intenso con destellos púrpuras.
- Aroma:** Muy complejo e intenso en nariz. Delicadas notas de frutillas y frambuesas junto con notas de vainilla dulce y un toque de nuez moscada.
- Paladar:** Un vino suave y delicado con una acidez refrescante, buen balance y un final largo y placentero.
- Gastronomía:** Aperitivos, quesos suaves y cremosos. Platos con champignones, risotto de hongos, roast beef y ensaladas.