

# GRAN RESERVA

SAUVIGNON BLANC  
COSECHA 2017

SANTA EMA®  
DESDE 1956



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle de Leyda.** Parras plantadas con exposición Oriente en la Cordillera de la Costa para una lenta maduración durante el verano de las uvas de clon 1 Davis.

## COSECHA

La cosecha 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

## VINIFICACIÓN

Este vino se obtuvo de un 50% de maceración en frío, 4 horas a 10 ° C y 50% de prensado del racimo entero. El mosto fue clarificado y fermentado a 13 ° C por 25 días. Luego del período de fermentación, el vino fue clarificado y embotellado inmediatamente, de tal forma de conservar toda la expresión del valle de clima frío de Leyda.

## RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2016
- **92 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2016
- **91 puntos** – La Cav 2016, cosecha 2016
- **90 puntos** – James Suckling 2016, cosecha 2015
- **92 puntos** – La Cav 2015, cosecha 2014
- **Medalla de Oro** – CATADOR 2014, cosecha 2014
- **Medalla de Plata** – Annual Wines of Chile Awards, AWoCA 2014, cosecha 2014
- **90 puntos** – Descorchados 2014, cosecha 2013
- **Medalla de Oro** – Concours Mondial de Bruxelles 2014, cosecha 2013
- **Medalla de Plata** – Concours Mondial do Sauvignon Blanc 2014, cosecha 2013

## VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc, cosechado a mano desde principios de abril.

## RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

9 t / ha

## TEMPERATURA DE SERVICIO

12° C

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	4.30 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.30 g/L
Azúcar Residual:	1.20 g/L

## NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Verde pajizo brillante.
- Aroma:** Muy complejo en nariz. Hierba recién cortada y aromas a maracuya y pomelo, todo enmarcado por notas minerales.
- Paladar:** Muy buen balance y de firme expresión con un largo y refrescante final.
- Gastronomía:** Ostras, ceviches y mariscos frescos. Con queso de cabra y pescados blancos horneados o grillados.