

SANTA EMA®

CHARDONNAY AMPLUS

Cosecha 2017

VALLE DE LEYDA
100% CHARDONNAY

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.33
Acidez Total (H2SO4):	3.85 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.55 g/L
Azúcar Residual:	2.44 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Vides plantadas en colinas ondulantes que miran el mar recibiendo la fresca brisa que permite una lenta maduración de las uvas.

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 100% de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado en barricas de roble francés de primer uso, tostado medio y conservado sobre sus borras por un período de 10 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de la guarda en barrica, este vino fue clarificado y embotellado inmediatamente para conservar todo su potencial y complejidad.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (25% nuevas - 50% segundo uso - 25% tercer uso). Mínimo de 6 meses en botella.

RECONOCIMIENTOS

- **92 puntos** - James Suckling 2018, cosecha 2017
- **92 puntos** - Descorchados 2019, cosecha 2017
- **90 puntos** - La Cav 2019, cosecha 2017
- **90 puntos** - Descorchados 2018, cosecha 2016

NOTAS DE CATA