

SANTA EMA®

CHARDONNAY AMPLUS

Cosecha 2018

VALLE DE LEYDA
100% CHARDONNAY

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.31
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	4.15 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.59 g/L
Azúcar Residual:	3.19 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 vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha. La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madures adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

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

- **90 puntos** - James Suckling 2020, cosecha 2018
- **Medalla de Oro** - Sakura Japan Women's Awards 2020, cosecha 2018
- **92 puntos** - Tim Atkin 2020, cosecha 2018
- **90 puntos** - James Suckling 2019, cosecha 2018

"This has ripe melons, peaches and pears with a fresh array of sleek, fleshy fruit on the palate. There's richness here, as well as freshness, and the oak is well played. Drink now."

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado intenso y brillante. **Aroma:** Intensas notas cítricas con frutas tropicales, plátano, membrillo y piña que se entremezclan con finas notas a tostado que aportan gran complejidad. **Paladar:** Redondo, untuoso, de gran balance con una acidez que lo refresca de principio a fin, con un final largo y elegantemente frutal.

Gastronomía: Consumir con langosta, centolla, camarones y mariscos gratinados. También es ideal con pescados grasos como salmón y mero.