

SANTA EMA®

EMA SPARKLING

VALLE DE LEYDA

70% CHARDONNAY /
30% PINOT NOIR

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	12°
pH:	3.11
Acidez Total (H2SO4):	5.54 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.20 g/L
Azúcar Residual:	4.23 g/L



Vino espumante, Extra Brut de alta gama, elaborado siguiendo el Método Tradicional o "Champenoise"

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. El clima frío-costero del valle de Leyda entrega una lenta maduración de las uvas. Las vides están plantadas en lomajes con una suave ondulación, las que miran directamente el mar obteniendo todo el frescor y complejidad de las brisas del Océano Pacífico que favorecen el desarrollo de aromas complejos, frescos e intensos.

ELABORACIÓN

El vino base fue obtenido por prensado de racimo entero y luego fermentado a baja temperatura - 14°C - durante 20 días. Posteriormente, la segunda fermentación se realizó bajo el Método Tradicional de fermentación en botella, con una guarda de 18 meses sobre sus lías.

RECONOCIMIENTOS

- 92 puntos - La Cav 2020, Segunda Producción
- 92 puntos - Descorchados 2020, Segunda Producción
- 90 puntos - James Suckling 2019, Segunda Producción
- 91 puntos - Descorchados 2019, Primera Producción

NOTAS DE CATA

Color : Amarillo dorado transparente con burbujas finas y persistentes. **Aroma:** Fruta blanca, confitura de membrillo, miel y notas de almendras tostadas. **Paladar:** En boca es elegante, chispeante, de carácter complejo y cremoso. Con final fresco y agradable acidez. **Gastronomía:** Aperitivos, quesos suaves, pescados y mariscos, carnes blancas y frutas.