

# SANTA EMA®

## CHARDONNAY GRAN RESERVA

*Cosecha 2017*

VALLE DE LEYDA  
100% CHARDONNAY

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.31
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.60 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.39 g/L
Azúcar Residual:	2.59 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle de Leyda.** Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

### 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

La totalidad de las uvas se procesaron a través de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado en barricas de roble francés y americano, de primer uso, y conservado sobre sus borras por un período de 8 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de este período en barrica, el vino fue clarificado y embotellado para mantener toda su complejidad y elegancia.

### GUARDA

8 meses en barricas de roble francés y americano (40% de la mezcla).

### RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – Descorchados 2019, cosecha 2017
- **90 puntos** – La Cav 2019, cosecha 2017
- **Medalla de Oro** – AWOCA 2017, cosecha 2016
- **90 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2016

### NOTAS DE CATA