

# SANTA EMA®

## CHARDONNAY GRAN RESERVA

*Cosecha 2018*

VALLE DE LEYDA  
100% CHARDONNAY

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.29
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	4.04 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.44 g/L
Azúcar Residual:	2.19 g/L



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

### 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

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** – La Cav 2020, cosecha 2018
- **90 puntos** – Descorchados 2019, cosecha 2017
- **90 puntos** – La Cav 2019, cosecha 2017
- **Medalla de Oro** – AWoCA 2017, cosecha 2016

### NOTAS DE CATA