

SANTA EMA®

CHARDONNAY GRAN RESERVA

Cosecha 2019

VALLE DE LEYDA
100% CHARDONNAY

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.43
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	3.55 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.16 g/L
Azúcar Residual:	4.17 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

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
- 91 puntos – Descorchados 2020, cosecha 2018
- 91 puntos – La Cav 2019, cosecha 2017
- 91 puntos – Descorchados 2019, cosecha 2017

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo oro brillante e intenso. **Aroma:** Intenso y complejo. Delicadas notas de miel y frutas tropicales maduras que recuerdan plátano, piña y maracuyá, junto con notas de tostado y vainilla. **Paladar:** Vino fresco y chispeante, de buen balance, agradable, y con un final persistente y placentero. **Gastronomía:** Consumir con pescados grasos con salsas, mariscos y cangrejos gratinados. Carnes blancas y quesos maduros.