

# SANTA EMA®

## PINOT NOIR GRAN RESERVA

*Cosecha 2016*

VALLE DE LEYDA  
100% PINOT NOIR

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13 °
pH:	3.39
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.41 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.50 g/L
Azúcar Residual:	2.39 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 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha mas adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en pequeños estanques abiertos de 1.000 L de capacidad durante 5 días a 20°C, realizando pisoneos suaves diariamente. Después de la fermentación maloláctica, una parte de la mezcla evolucionó en barricas durante 6 meses. Posteriormente, el vino fue clarificado y embotellado, de forma de conservar todo su potencial y complejidad.

### GUARDA

6 meses en barricas de roble francés y americano (20% de la mezcla).

### RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **90 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2015
- **90 puntos** – James Suckling 2016, cosecha 2014

### NOTAS DE CATA