

SANTA EMA®

PINOT NOIR GRAN RESERVA

Cosecha 2017

VALLE DE LEYDA
100% PINOT NOIR

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.33
Acidez Total (H2SO4):	3.64 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.40 g/L
Azúcar Residual:	2.15 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

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** – Descorchados 2019, cosecha 2017
- **90 puntos** – La Cav 2019, cosecha 2017
- **90 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2016
- **90 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015

NOTAS DE CATA