

SANTA EMA®

PINOT NOIR GRAN RESERVA

Cosecha 2018

VALLE DE LEYDA
100% PINOT NOIR

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.40
Acidez Total (H2SO4):	3.37 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.50 g/L
Azúcar Residual:	3.65 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

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

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

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso con destellos púrpuras. **Aroma:** Muy complejo e intenso en nariz. Delicadas notas de frutillas y frambuesas junto con notas de vainilla dulce y un toque de nuez moscada. **Paladar:** Un vino suave y delicado con una acidez refrescante, buen balance y un final largo y placentero. **Gastronomía:** Aperitivos, quesos suaves y cremosos. Platos con champignones, risotto de hongos, roast beef y ensaladas.