

# SANTA EMA®

## SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

*Cosecha 2017*

VALLE DE LEYDA  
100% SAUVIGNON BLANC

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.30
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	4.30 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.30 g/L
Azúcar Residual:	1.20 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

Este vino se obtuvo de un 50% de maceración en frío, 4 horas a 10 °C y 50% de prensado del racimo entero. El mosto fue clarificado y fermentado a 13 °C por 25 días. Luego del período de fermentación, el vino fue clarificado y embotellado inmediatamente, de tal forma de conservar toda la expresión del valle de clima frío de Leyda.

### RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – James Suckling 2018, cosecha 2017
- **93 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2017
- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2016
- **92 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2016

### NOTAS DE CATA