

# SANTA EMA®

## SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

*Cosecha 2018*

VALLE DE LEYDA  
100% SAUVIGNON BLANC

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13 °
pH:	3.13
Acidez Total (H2SO4):	4.43 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.52 g/L
Azúcar Residual:	1.50 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

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** – La Cav 2020, cosecha 2018
- **90 puntos** – James Suckling 2019, cosecha 2018
- **91 puntos** – Descorchados 2019, cosecha 2018
- **91 puntos** – James Suckling 2018, cosecha 2017

### NOTAS DE CATA