

SANTA EMA®

SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

Cosecha 2019

VALLE DE LEYDA
100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.14
Acidez Total (H2SO4):	4.58 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.48 g/L
Azúcar Residual:	3.34 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

COSECHA

La temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

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

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

NOTAS DE CATA

Color: Verde pajizo brillante. **Aroma:** Muy complejo en nariz. Hierba recién cortada y aromas a maracuya y pomelo, todo enmarcado por notas minerales. **Paladar:** Muy buen balance y de firme expresión con un largo y refrescante final. **Gastronomía:** Ostras, ceviches y mariscos frescos. Con queso de cabra y pescados blancos horneados o grillados.