

# SANTA EMA®

## CHARDONNAY SELECT TERROIR RESERVA

*Cosecha 2017*

VALLE DEL MAIPO  
100% CHARDONNAY

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	12.5°
pH:	3.43
Acidez Total (H2SO4):	3.19 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.19 g/L
Azúcar Residual:	4.74 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valle del Maipo, Isla de Maipo.** Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

## 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

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un período de 21 días a 14°C. Luego de la fermentación, el vino fue filtrado y embotellado de manera de conservar su frescor y sabor.

## NOTAS DE CATA