

# SANTA EMA®

## CHARDONNAY SELECT TERROIR RESERVA

*Cosecha 2018*

VALLE DEL MAIPO  
100% CHARDONNAY

## ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	12.5°
pH:	3.43
Acidez Total (H2SO4):	3.19 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.09 g/L
Azúcar Residual:	4.64 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 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 madurez adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

## 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