

SANTA EMA®

CHARDONNAY SELECT TERROIR RESERVA

Cosecha 2019

VALLE DEL MAIPO
100% CHARDONNAY

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.43
Acidez Total (H2SO4):	3.55 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.16 g/L
Azúcar Residual:	4.17 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 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

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.

RECONOCIMIENTOS

– Best Buy – Wine & Spirits 2020, cosecha 2019

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante e intenso. **Aroma:** Intensos aromas de fruta tropical madura, plátano, maracuyá y piña. **Paladar:** Joven y frutoso, bien balanceado y con un final agradable. **Gastronomía:** Pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos maduros.