

SANTA EMA®

SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

Cosecha 2020

VALLE DE LEYDA
100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.1°
pH:	3.09
Acidez Total (H2SO4):	4.51 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.39 g/L
Azúcar Residual:	1.34 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

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 2021, cosecha 2020
- 90 puntos – Descorchados 2021, cosecha 2020
- 90 puntos – Tim Atkin 2020, cosecha 2019
- 93 puntos – Descorchados 2020, cosecha 2019

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.