

SANTA EMA®

SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

Safras 2020

VALE DE LEYDA
100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.09
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	4.51 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.39 g/L
Açúcar Residual:	1.34 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Leyda. Parreiras plantadas com exposição Oriente na Cordilheira da Costa para um lento amadurecimento durante o verão das uvas de clon 1 Davis.

SAFRA

A colheita de 2020 é a colheita mais antiga e compacta da última década, pelo menos três semanas antes. Isso se deve a um inverno e primavera muito secos, junto com um verão com temperaturas muito quentes. Como resultado das condições secas de inverno e primavera, os rendimentos foram menores do que o esperado, mas com concentração muito boa. Devido ao verão quente, foi necessário estar muito atento à data ideal de vindima de cada casta para evitar o excesso de maturação, conseguindo a colheita de uvas aromáticas com um equilíbrio agradável. Uma safra diferente e com muito aprendizado.

VINIFICAÇÃO

Este vinho foi obtido com 50% de maceração a frio, 4 horas a 10 ° C e 50% de prensado do cacho inteiro. O mosto foi clarificado e fermentado a 13 ° C por 25 dias. Logo após o período de fermentação, o vinho foi clarificado e engarrafado imediatamente, de tal forma a fim de conservar toda a expressão do vale de clima frio Leyda.

RECONHECIMENTOS

- 90 pontos – Tim Atkin 2021, safra 2020
- 91 pontos – La Cav 2021, safra 2020
- 90 pontos – Descorchados 2021, safra 2020
- 90 pontos – Descorchados 2020, safra 2019

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Verde palha brilhante. **Aroma:** Muito complexo no nariz. Ervas recém cortadas e aromas de maracujá e toranja, tudo marcado por notas minerais. **Paladar:** Excelente equilíbrio e de firme expressão com um longo e refrescante final.

Gastronomia: Ostras, ceviches e mariscos frescos. Com queijo de cabra e pescados brancos ao forno ou grelhados.