

SANTA EMA®

CHARDONNAY SELECT TERROIR RESERVA

Cosecha 2020

VALLE DEL MAIPO
100% CHARDONNAY

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.44
Acidez Total (H2SO4):	3.68 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.25 g/L
Azúcar Residual:	4.69 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 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

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

- **91 puntos** – La Cav 2021, cosecha 2019
- **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.