

SANTA EMA®

SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

Cosecha 2021

VALLE DE LEYDA
100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	12.5°
pH:	3.01
Acidez Total (H2SO4):	5.51 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.49 g/L
Azúcar Residual:	1.10 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

Contrario a lo que fue la cosecha 2020, la vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez. Nuevamente, al igual que el año pasado, tuvimos una vendimia muy distinta a las anteriores 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

- **92 puntos** – Descorchados 2022, cosecha 2021
- **90 puntos** – Tim Atkin 2021, cosecha 2020
- **91 puntos** – La Cav 2021, cosecha 2020
- **90 puntos** – Descorchados 2021, cosecha 2020

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.