

SANTA EMA®

CHARDONNAY AMPLUS

Cosecha 2019

VALLE DE LEYDA
100% CHARDONNAY

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.7°
pH:	3.13
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	4.26 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.59 g/L
Azúcar Residual:	3.70 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Vides plantadas en colinas ondulantes que miran el mar recibiendo la fresca brisa que permite una lenta maduración de las uvas.

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

Este vino se obtuvo de un 100% de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado en barricas de roble francés de primer uso, tostado medio y conservado sobre sus borras por un período de 10 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de la guarda en barrica, este vino fue clarificado y embotellado inmediatamente para conservar todo su potencial y complejidad.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (25% nuevas - 50% segundo uso - 25% tercer uso). Mínimo de 6 meses en botella.

RECONOCIMIENTOS

- **92 puntos** - La Cav 2021, cosecha 2019
- **94 puntos** - Descorchados 2021, cosecha 2019
- **90 puntos** - James Suckling 2020, cosecha 2018
- **Medalla de Oro** - Sakura Japan Women's Awards 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado intenso y brillante. **Aroma:** Intensas notas cítricas con frutas tropicales, plátano, membrillo y piña que se entremezclan con finas notas a tostado que aportan gran complejidad. **Paladar:** Redondo, untuoso, de gran balance con una acidez que lo refresca de principio a fin, con un final largo y elegantemente frutal.

Gastronomía: Consumir con langosta, centolla, camarones y mariscos gratinados. También es ideal con pescados grasos como salmón y mero.

