

SANTA EMA®

CHARDONNAY AMPLUS

Safra 2020

VALE DO LEYDA
100% CHARDONNAY

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.31
Acidez Total (H2SO4):	4.28 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.69 g/L
Açúcar Residual:	4.53 g/L

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Leyda. Videiras plantadas em colinas ondulantes com vista para o mar, recebendo a brisa fresca que permite um amadurecimento lento das uvas.

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 de cachos prensados 100% inteiros. O mosto foi decantado e fermentado em barris de carvalho francês de primeiro uso, tostado médio e conservado sobre suas borras por um período de 10 meses, sem ser engarrafado sem o desenvolvimento de fermentação malolática. Após a guarda em barris, este vinho foi clarificado e engarrafado para conservar todo seu potencial e complexidade.

GUARDA

10 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso. (100%)

RECONHECIMENTOS

- **90 pontos** – James Suckling 2021, safra 2019
- **92 pontos** – La Cav 2021, safra 2019
- **94 pontos** – Descorchados 2021, safra 2018
- **90 pontos** – James Suckling 2020, safra 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo dourado intenso e brilhante. **Aroma:** Intensas notas cítricas com frutas tropicais, banana, marmelada e abacaxi, que se mesclam com finas notas tostadas contribuindo com grande complexidade. **Paladar:** Redondo, untoso, de grande equilíbrio e com uma acidez que o refresca de princípio ao fim, com um final longo e elegantemente frutal. **Gastronomia:** Consumir com lagosta, centolla (fruto do mar típico chileno), camarões e frutos-do-mar. Também é ideal com peixes gordurosos como salmão e mero-preto.

