

SANTA EMA®

EMA SPARKLING

VALE DE LEYDA

70% CHARDONNAY /
30% PINOT NOIR

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	12°
pH:	3.11
Acidez Total (H2SO4):	5.54 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.20 g/L
Açúcar Residual:	4.23 g/L

Vinho espumante, extra brut de alto nível, elaborado de acordo com o método tradicional ou champenoise

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Leyda. O clima frio litorâneo do vale de Leyda proporciona uma lenta maturação das uvas. As parreiras estão plantadas em colinas com uma leve ondulação, e estão apontando diretamente ao mar, obtendo todo o frescor e a complexidade das brisas do Oceano Pacífico que favorecem o desenvolvimento de aromas complexos, frescos e intensos.

ELABORAÇÃO

O vinho de base foi obtido por prensagem de cachos inteiros e, em seguida, fermentado a baixa temperatura (14°C) durante 20 dias. Posteriormente, a segunda fermentação foi realizada pelo método tradicional de fermentação em garrafa, com um período de guarda de 18 meses sobre sua borra.

RECONHECIMENTOS

- **94 pontos** – La Cav 2021, Terceira Produção
- **96 pontos** – La Cav 2020, Segunda Produção
- **92 pontos** – Descorchados 2020, Segunda Produção
- **90 pontos** – James Suckling 2019, Segunda Produção
- **Gold Medal** – Catador 2017, Segunda Produção

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor. Amarillo dorado transparente con burbujas finas y persistentes. **Aroma:** Fruta blanca, confitura de membrillo, miel y notas de almendras tostadas. **Paladar.** En boca es elegante, chispeante, de carácter complejo y cremoso. Con final fresco y agradable acidez. **Harmonización:** Aperitivos, quesos suaves, pescados y mariscos, carnes blancas y frutas.

