

SANTA EMA®

CHARDONNAY GRAN RESERVA

Safra 2019

VALE DE LEYDA
100% CHARDONNAY

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.43
Acidez Total (H2SO4):	4.04 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.53 g/L
Açúcar Residual:	3.29 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Leyda. Vinhedos muito próximos ao litoral que oferecem vinhos expressivos e de grande mineralidade.

SAFRA

A temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

VINIFICAÇÃO

A totalidade das uvas foi processada através da prensa dos cachos inteiros. O mosto foi decantado e fermentado em barris de carvalho francês e americano, de primeiro uso, e conservado sobre suas borras por um período de 8 meses, sem desenvolvimento de fermentação malolática. Após este período nos barris, o vinho foi clarificado e engarrafado para manter toda a sua complexidade e elegância.

GUARDA

8 meses em barris de carvalho francês e americano (40% da combinação).

RECONHECIMENTOS

- 93 pontos – La Cav 2021, safra 2019
- 91 pontos – Descorchados 2021, safra 2019
- 91 pontos – Descorchados 2020, safra 2018
- 91 pontos – La Cav 2020, safra 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo ouro brilhante e intenso. **Aroma:** Intenso e complexo. Delicadas notas de mel e frutas tropicais maduras que lembram banana, abacaxi e maracujá, junto com notas de torradas e baunilha. **Paladar:** Vinho fresco e vibrante, com bom equilíbrio, agradável e com um final persistente e prazeroso. **Gastronomia:** Consumir com peixes gordurosos com molhos, frutos do mar e caranquejos gratinados. Carnes brancas e queijos maduros.