

SANTA EMA®

CHARDONNAY GRAN RESERVA

Cosecha 2020

VALLE DE LEYDA
100% CHARDONNAY

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.39
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	4.05 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.47 g/L
Azúcar Residual:	2.44 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

VINIFICACIÓN

La totalidad de las uvas se procesaron a través de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado en barricas de roble francés y americano, de primer uso, y conservado sobre sus borras por un período de 8 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de este período en barrica, el vino fue clarificado y embotellado para mantener toda su complejidad y elegancia.

GUARDA

8 meses en barricas de roble francés y americano (40% de la mezcla).

RECONOCIMIENTOS

- 91 puntos – Descorchados 2022, cosecha 2020
- 93 puntos – La Cav 2021, cosecha 2019
- 91 puntos – Descorchados 2021, cosecha 2019
- 90 puntos – La Cav 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA

Color. Amarillo oro brillante e intenso. **Aroma:** Intenso y complejo. Delicadas notas de miel y frutas tropicales maduras que recuerdan plátano, piña y maracuyá, junto con notas de tostado y vainilla. **Paladar.** Vino fresco y chispeante, de buen balance, agradable, y con un final persistente y placentero. **Gastronomía:** Consumir con pescados grasos con salsas, mariscos y cangrejos gratinados. Carnes blancas y quesos maduros.