

SANTA EMA®

PINOT NOIR GRAN RESERVA

Safra 2019

VALE DE LEYDA
100% PINOT NOIR

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.8°
pH:	3.37
Acidez Total (H2SO4):	3.14 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.50 g/L
Açúcar Residual:	3.65 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Leyda. Os vinhedos recebem toda a influência do Oceano Pacífico que se expressa em Pinot Noir frutais, temperados e de grande elegância.

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

As uvas foram moídas e fermentadas em pequenos tanques abertos de 1.000 L de capacidade durante 5 dias a 20°C, realizando remontagens suaves diariamente. Após a fermentação malolática, uma parte da combinação evoluiu em barris durante 6 meses. Logo, o vinho foi clarificado e engarrafado imediatamente, a fim de conservar todo o seu potencial e complexidade.

GUARDA

6 meses em barris de carvalho francês e americano (20% de mistura).

RECONHECIMENTOS

- 90 pontos – Descorchados 2021, safra 2019
- 92 pontos – Descorchados 2020, safra 2018
- 91 pontos – La Cav 2020, safra 2017
- 90 pontos – Descorchados 2019, safra 2017

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho intenso com lampejos púrpura. **Aroma:** Muito complexo e intenso no nariz. Delicadas notas de morango e framboesas junto com notas de baunilha doce e um toque de noz-moscada. **Paladar:** Um vinho suave e delicado com uma acidez refrescante, bom equilíbrio e um final longo e prazeroso. **Gastronomia:** Aperitivos, queijos suaves e cremosos. Pratos com champignons, risoto de funghi, rosbife e saladas.