

# SANTA EMA®

## SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

Safras 2021

VALE DE LEYDA  
100% SAUVIGNON BLANC

## ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	12.5°
pH:	3.01
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	5.51 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.49 g/L
Açúcar Residual:	1.10 g/L



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Vale de Leyda.** Parreiras plantadas com exposição Oriente na Cordilheira da Costa para um lento amadurecimento durante o verão das uvas de clon 1 Davis.

## SAFRA

Ao contrário da safra 2020, a safra 2021 foi mais tardia, começando no final de fevereiro. Isto ocorreu por causa de um inverno com mais chuva do que nas estações recentes, juntamente com uma primavera e um verão com temperaturas mais frias e cobertura de nuvens mais altas do que a média, e chuva no meio do verão. Dadas estas condições, a colheita foi mais tardia do que o normal, com uvas de menor teor alcoólico, grande potencial aromático e muito boa acidez. Mais uma vez, como no ano passado, tivemos uma colheita muito diferente das anteriores e aprendemos muito.

## VINIFICAÇÃO

Este vinho foi obtido com 50% de maceração a frio, 4 horas a 10 ° C e 50% de prensado do cacho inteiro. O mosto foi clarificado e fermentado a 13 ° C por 25 dias. Logo após o período de fermentação, o vinho foi clarificado e engarrafado imediatamente, de tal forma a fim de conservar toda a expressão do vale de clima frio Leyda.

## RECONHECIMENTOS

- 92 pontos – Descorchados 2022, safra 2021
- 90 pontos – James Suckling 2021, safra 2020
- 90 pontos – Tim Atkin 2021, safra 2020
- 91 pontos – La Cav 2021, safra 2020

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Verde palha brilhante. **Aroma:** Muito complexo no nariz. Ervas recém cortadas e aromas de maracujá e toranja, tudo marcado por notas minerais. **Paladar:** Excelente equilíbrio e de firme expressão com um longo e refrescante final.

**Gastronomia:** Ostras, ceviches e mariscos frescos. Com queijo de cabra e pescados brancos ao forno ou grelhados.