

SANTA EMA®

SAUVIGNON BLANC SELECT TERROIR RESERVA

Safra 2020

VALE DE MAIPO
100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.32
Acidez Total (H2SO4):	3.88 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.38 g/L
Açúcar Residual:	4.32 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Maipo, Ilha de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo onde recebem a influência do seu solo pedregoso e os ventos que vêm da Cordilheira e aqueles que entram pelo litoral.

SAFRA

A colheita de 2020 é a colheita mais antiga e compacta da última década, pelo menos três semanas antes. Isso se deve a um inverno e primavera muito secos, junto com um verão com temperaturas muito quentes. Como resultado das condições secas de inverno e primavera, os rendimentos foram menores do que o esperado, mas com concentração muito boa. Devido ao verão quente, foi necessário estar muito atento à data ideal de vindima de cada casta para evitar o excesso de maturação, conseguindo a colheita de uvas aromáticas com um equilíbrio agradável. Uma safra diferente e com muito aprendizado.

VINIFICAÇÃO

Este vinho foi produzido com cachos prensados inteiros a frio. O mosto fermentou em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 14°C por um período de 25 dias. Após sua fermentação, o vinho foi clarificado, filtrado e envasado a fim de conservar todo o seu frescor e expressão frutal.

RECONHECIMENTOS

- **92 pontos** – Descorchados 2021, safra 2020
- **92 pontos** – Tasting Panel 2020, safra 2019
- **Good Value** – James Suckling 2020, safra 2019
- **Medalha de Ouro** – AWOCA 2017, safra 2017

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo cristalino com tons esverdeados. **Aroma:** Grande aroma de frutas cítricas, acompanhadas de notas de pêras e maçãs. **Paladar:** Vinho jovem e fresco, com uma acidez equilibrada e agradável. **Gastronomia:** Consumir com peixes leves, frutos-do-mar, ceviches e centolla.