

SANTA EMA®

SAUVIGNON BLANC SELECT TERROIR RESERVA

Safra 2021

VALE DE MAIPO
100% SAUVIGNON BLANC

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	12.5°
pH:	3.29
Acidez Total (H2SO4):	4.13 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.36 g/L
Açúcar Residual:	4.74 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

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 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.