

CHARDONNAY GRAN RESERVA

COSECHA 2021

Valle de Leyda

100% Chardonnay

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.1°	3.32	4.12 g/L	0.43 g/L	2.29 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez.

VINIFICACIÓN

La totalidad de las uvas se procesaron a través de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado 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 (50% de la mezcla).



COSECHA 2020



COSECHA 2020

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.

