

CHARDONNAY

AMPLUS

COSECHA 2021

Valle de Leyda

100% Chardonnay

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.1°	3.24	4.93 g/L	0.55 g/L	1.9 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Vides plantadas en colinas ondulantes que miran el mar recibiendo la fresca brisa que permite una lenta maduración de las uvas.

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

Este vino se obtuvo de un 100% de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado en barricas de roble francés de primer uso, tostado medio y conservado sobre sus borras por un período de 10 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de la guarda en barrica, este vino fue clarificado y embotellado inmediatamente para conservar todo su potencial y complejidad.

GUARDA

10 meses en barrica de roble francés de primer uso (100%).



COSECHA 2020



COSECHA 2020



COSECHA 2020



COSECHA 2020

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado intenso y brillante.

Aroma: Intensas notas cítricas con frutas tropicales, plátano, membrillo y piña que se entremezclan con finas notas a tostado que aportan gran complejidad.

Paladar: Redondo, untuoso, de gran balance con una acidez que lo refresca de principio a fin, con un final largo y elegantemente frutal.

Gastronomía: Consumir con langosta, centolla, camarones y mariscos gratinados. También es ideal con pescados grasos como salmón y mero.



