

# SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

**COSECHA 2022**  
Valle de Leyda  
100% Sauvignon Blanc

## SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
12.8°	3.15	5.56 g/L	0.21 g/L	1.09 g/L

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

### COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

### VINIFICACIÓN

Este vino se obtuvo de un 50% de maceración en frío, 4 horas a 10 ° C y 50% de prensado del racimo entero. El mosto fue clarificado y fermentado a 13 ° C por 25 días. Luego del período de fermentación, el vino fue clarificado y embotellado inmediatamente, de tal forma de conservar toda la expresión del valle de clima frío de Leyda.



COSECHA 2021



COSECHA 2021

### NOTAS DE CATA

**Color:** Verde pajizo brillante.

**Aroma:** Muy complejo en nariz. Hierba recién cortada y aromas a maracuya y pomelo, todo enmarcado por notas minerales.

**Paladar:** Muy buen balance y de firme expresión con un largo y refrescante final.

**Gastronomía:** Ostras, ceviches y mariscos frescos. Con queso de cabra y pescados blancos horneados o grillados.



---

---

---

---

---