

SAUVIGNON BLANC SELECT TERROIR

COSECHA 2022
Valle del Maipo
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
12.5°	3.26	3.71 g/L	0.45 g/L	4.79 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

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 está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.



COSECHA 2021



COSECHA 2021

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo cristalino con tonos verdosos.

Aroma: Gran aroma a frutas cítricas, acompañadas de notas a peras y manzanas.

Paladar: Vino joven y fresco, con una acidez balanceada y agradable.

Gastronomía: Consumir con pescados suaves, mariscos, ceviches y centolla.


