

# CHARDONNAY

AMPLUS / *Single Vineyard*

SAFRA 2023  
VALE DO LEYDA  
100% Chardonnay

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.2	4.5 g/L	<2.9 g/L

## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Leyda. Videiras plantadas em colinas ondulantes com vista para o mar, recebendo a brisa fresca que permite um amadurecimento lento das uvas.

## SAFRA

O Vale do Maipo costeiro foi caracterizado por um maior número de eventos de chuva em comparação com anos agrícolas anteriores, garantindo disponibilidade de água ao longo do perfil do solo. Isso resultou em uma brotação homogênea, embora um pouco mais tardia do que o habitual. Os brancos da safra de 2023 exibiram alta intensidade aromática com notas cítricas características, menta e pimenta verde, acompanhadas por uma acidez pronunciada e vibrante no paladar. Estações frias que levaram a um amadurecimento gradual, alcançando colheitas com grande potencial ao minimizar a perda de aromas no vinhedo e manter a acidez natural das bagas, prolongando assim a vida de nossos vinhos na garrafa.

## VINIFICAÇÃO

Este vinho foi obtido de cachos prensados 100% inteiros. O mosto foi decantado e fermentado em barris de carvalho francês de primeiro uso, tostado médio e conservado sobre suas borras por um período de 10 meses, sem ser engarrafado sem o desenvolvimento de fermentação malolática. Após a guarda em barris, este vinho foi clarificado e engarrafado para conservar todo seu potencial e complexidade.

## ENVELHECIMENTO

10 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso (100%).

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Amarelo dourado intenso e brilhante.

**Aroma:** Intensas notas cítricas com frutas tropicais, banana, marmelada e abacaxi, que se mesclam com final notas tostadas contribuindo com grande complexidade.

**Paladar:** Redondo, untoso, de grande equilíbrio e com uma acidez que o refresca de princípio ao fim, com um final longo e elegantemente frutal.

**Harmonização:** Consumir com lagosta, centolla (fruto do mar típico chileno), camarões e frutos-do-mar. Também é ideal com peixes gordurosos como salmão e mero-preto.

