

CHARDONNAY

AMPLUS / *Single Vineyard*

SAFRA 2024
VALE DO LEYDA
100% Chardonnay

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13,5°	3.18	4.38 g/L	<2.94 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

Chuvas de inverno próximas aos valores normais durante a safra de 2023 garantiram uma boa disponibilidade de água para o crescimento vegetativo e durante o verão. Em seguida, tivemos uma primavera e verão muito mais frescos que o habitual, resultando em um início tardio da colheita, mas com ótima sanidade. O final do verão e o início do outono foram bastante quentes, o que ajudou a homogeneizar a maturação e alcançar bons níveis alcoólicos. Essas condições definem a safra de 2024, caracterizada por sua frescura e acidez natural, com vinhos aromáticos de excelente potencial de longevidade.

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.

