CHARDONNAY

GRAN RESERVA

COSECHA 2024
VALLE DE LEYDA
100% Chardonnay

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,0º	3.3	4.1 g/L	<2.9 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegatitivo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho mas fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizar la madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

VINIFICACIÓN

La totalidad de las uvas se procesaron a través de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado barricas de roble francés y americano, de primer uso, y conservado sobre sus borras por un período de 8 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de este período en barrica, el vino fue clarificado y embotellado para mantener toda su complejidad y elegancia.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido.

Aroma: Nariz perfumada con notas frutales como pera, piña, kiwi.

Paladar: La boca es fresca, con notas florales blancas y cítricas recuerdan a manzanilla y pomelo, final untuoso.

Gastronomía: Machas a la parmesana, pescados grasos como el Mero, Albacora, Paella de mariscos.

SANTA EMA SE 1956

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Viña Santa Ema · Isla de Maipo, Chile · santaema@santaema.cl · www.santaema.cl