

SAUVIGNON BLANC

GRAN RESERVA

COSECHA 2024
VALLE DE LEYDA
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA

ALCOHOL

13,0°

PH

3.1

ACIDEZ TOTAL

4.6 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<1.4 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 vegetativo 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

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.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido.

Aroma: Nariz expresiva con notas a jalapeño, lemongrass, pieles cítricas.

Paladar: Boca jugosa y crujiente, acidez alta, muy refrescante.

Gastronomía: Mariscos frescos como ostiones, almejas, erizos, ostras al limón.

