

BLOCKS  
*Reserva Especial*

CHARDONNAY

COSECHA 2021

VALLE DEL MAIPO

100% CHARDONNAY

SANTA EMA®



### 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

Contrario a lo que fue la cosecha 2020, la vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez. Nuevamente, al igual que el año pasado, tuvimos una vendimia muy distinta a las anteriores y de mucho aprendizaje.

### VINIFICACIÓN

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un período de 21 días a 14°C. Luego de la fermentación, el vino fue filtrado y embotellado de manera de conservar su frescor y sabor.

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13 °
pH:	3.47
Total Acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.71 g/L
Volatile Acidity (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.21 g/L
Residual Sugar :	4.48 g/L

### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo brillante e intenso. **Aroma:** Intensos aromas de fruta tropical madura, plátano, maracuyá y piña. **Paladar:** Joven y frutoso, bien balanceado y con un final agradable. **Gastronomía:** Pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos maduros.