

BLOCKS  
*Reserva Especial*

CHARDONNAY

SAFRA 2021

VALE DE MAIPO

100% CHARDONNAY

SANTA EMA®



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Vale de Maipo, Ilha de Maipo.** As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, de onde recebem a influência de seu solo pedregoso e os ventos que vêm da Cordilheira e os que entram pelo Litoral.

### SAFRA

Ao contrário da safra 2020, a safra 2021 foi mais tardia, começando no final de fevereiro. Isto ocorreu por causa de um inverno com mais chuva do que nas estações recentes, juntamente com uma primavera e um verão com temperaturas mais frias e cobertura de nuvens mais altas do que a média, e chuva no meio do verão. Dadas estas condições, a colheita foi mais tardia do que o normal, com uvas de menor teor alcoólico, grande potencial aromático e muito boa acidez. Mais uma vez, como no ano passado, tivemos uma colheita muito diferente das anteriores e aprendemos muito.

### VINIFICAÇÃO

O mosto foi fermentado em tanques de aço inoxidável por um período de 21 dias a 14°C. Após a fermentação, o vinho foi filtrado e engarrafado de modo a conservar seu frescor e sabor.

### ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13 °
pH:	3.47
Acidez Total (H2SO4):	3.71 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.21 g/L
Açúcar Residual:	4.48 g/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Amarelo brilhante e intenso. **Aroma:** Intensos aromas de frutas tropicais maduras, banana, maracujá e abacaxi. **Paladar:** Jovem e frutal, bem equilibrado e com um final agradável. **Gastronomia:** Peixes gordurosos, frutos-do-mar gratinados, carnes brancas e queijos maduros.