

BLOCKS
Reserva Especial

SAUVIGNON
BLANC
COSECHA 2021
VALLE DEL MAIPO
100% SAUVIGNON BLANC

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

Este vino está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	12.5°
pH:	3.29
Total Acidity (H ₂ SO ₄):	4.13 g/L
Volatile Acidity (C ₂ H ₄ O ₂):	0.36 g/L
Residual Sugar :	4.74 g/L

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo cristalino con tonos verdosos. **Aroma:** Gran aroma a frutas cítricas, acompañadas de notas a peras y manzanas. **Paladar:** Vino joven y fresco, con una acidez balanceada y agradable. **Gastronomía:** Consumir con pescados suaves, mariscos, ceviches y centolla.