

# CHARDONNAY

BLOCKS / Gran Reserva

SAFRA 2023  
VALE DO LEYDA  
100% Chardonnay

SANTA EMA

ÁLCOOL  
13,0°

PH  
3.3

ACIDEZ TOTAL  
4.1 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL  
<2.9 g/L



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Leyda. Vinhedos muito próximos à costa produzem vinhos expressivos com grande mineralidade.

## SAFRA

O Vale do Maipo costeiro foi caracterizado por um maior número de eventos de chuva em comparação com anos agrícolas anteriores, garantindo disponibilidade de água ao longo do perfil do solo. Isso resultou em uma brotação homogênea, embora um pouco mais tardia do que o habitual. Os brancos da safra de 2023 exibiram alta intensidade aromática com notas cítricas características, menta e pimenta verde, acompanhadas por uma acidez pronunciada e vibrante no paladar. Estações frias que levaram a um amadurecimento gradual, alcançando colheitas com grande potencial ao minimizar a perda de aromas no vinhedo e manter a acidez natural das bagas, prolongando assim a vida de nossos vinhos na garrafa.

## VINIFICAÇÃO

100% das uvas foram prensadas inteiras em cachos. O mosto foi decantado, fermentado em barricas de carvalho francês e americano de primeira utilização, e permaneceu sobre as borras por 8 meses. Não passou por fermentação malolática. O vinho foi posteriormente clarificado e engarrafado cuidadosamente para manter sua complexidade e elegância.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Amarelo pálido.

**Aroma:** Nariz perfumado e notas frutadas de pera, abacaxi e kiwi.

**Paladar:** O paladar é fresco, com notas florais brancas e cítricas reminiscentes de camomila e toranja, e um final cremoso.

**Harmonização:** Mariscos à parmegiana, peixes gordurosos como garoupa, atum amarelo, paella de frutos do mar.