

SAUVIGNON BLANC

BLOCKS / Gran Reserva

SAFRA 2023
VALE DO LEYDA
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA

ÁLCOOL
13,0°

PH
3.2

ACIDEZ TOTAL
4.3 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
<2.1 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

50% das uvas deste vinho passaram por uma maceração pré-fermentação de 4 horas a 50°F (10°C) e os 50% restantes foram prensados em cachos inteiros. O mosto foi clarificado e fermentado a 55°F (13°C) por 25 dias. O novo vinho foi clarificado e engarrafado imediatamente para preservar toda a expressão de clima frio do Vale de Leyda.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo pálido.

Aroma: Nariz expressivo com notas de jalapeño, capim-limão e casca de cítricos.

Paladar: Suculento e nítido no paladar, alta acidez, muito refrescante.

Harmonização: Frutos do mar frescos, como ostras, amêijoas, ouriços-do-mar, e ostras com infusão de limão.

