

CHARDONNAY

BLOCKS / Reserva Especial

SAFRA 2023

VALE CENTRAL

100% Chardonnay

SANTA EMA

ÁLCOOL
12,5°

PH
3.5

ACIDEZ TOTAL
4.2 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
<3.4 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Uvas selecionadas ao longo de todo o Vale Central, entre as duas Cordilheiras (Cordillera de los Andes e Cordillera de la Costa) que exercem a sua influência nas características da fruta. Este vale se distingue pelo seu clima mediterrâneo temperado, com invernos frios e verões quentes e secos.

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

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.

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.

Harmonização: Peixes gordurosos, frutos-do-mar gratinados, carnes brancas e queijos maduros.

