

# CHARDONNAY

BLOCKS / Reserva Especial

SAFRA 2024  
VALE DO MAIPO  
100% Chardonnay

SANTA EMA

ÁLCOOL  
12,5°

PH  
3.4

ACIDEZ TOTAL  
3.5 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

Chuvvas de inverno próximas aos valores normais durante a safra de 2023 garantiram uma boa disponibilidade de água para o crescimento vegetativo e durante o verão. Em seguida, tivemos uma primavera e verão muito mais frescos que o habitual, resultando em um início tardio da colheita, mas com ótima sanidade. O final do verão e o início do outono foram bastante quentes, o que ajudou a homogeneizar a maturação e alcançar bons níveis alcoólicos. Essas condições definem a safra de 2024, caracterizada por sua frescura e acidez natural, com vinhos aromáticos de excelente potencial de longevidade.

## 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.

