

EMA CUVEE N°1

ESPECIALIDADES

COSECHA 2025
VALLE DEL MAIPO
100% CHARDONNAY

SANTA EMA

| | | | |
|---------|------|---------------------|----------------------|
| ALCOHOL | PH | ACIDEZ TOTAL | AZÚCAR RESIDUAL |
| 12,0° | 3.32 | 4.19 _{g/L} | <5,45 _{g/L} |



Vino espumante, Extra Brut de alta gama, elaborado siguiendo el Método Charmat, de fermentación en estanque

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Zona de clima intermedio, rodeado por el Río Maipo, en suelos lecho de río que permite la producción de vinos blancos, cosechadas tempranamente para la producción de vinos bases con intensidad aromática y buen nivel de acidez

VINIFICACIÓN

El vino base fue obtenido por prensado de racimo entero y luego fermentado a baja temperatura 14°C durante 20 días. Posteriormente, la segunda fermentación se realizó bajo el Método Charmat, para la obtención de un vino fresco, burbujeante y con buen frescor y acidez.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo ligero, transparente con burbujas finas y persistentes.

Aroma: Fruta blanca, durazno, notas florales y pan tostado.

Paladar: Elegante, chispeante, cremoso. Con agradable acidez y frescor.

Gastronomía: Aperitivos, quesos suaves, pescados y mariscos, ensaladas, carnes blancas y frutas.

