

EMA

ESPECIALIDADES

VALLE DE LEYDA
70% Chardonnay
30% Pinot Noir

SANTA EMA

ALCOHOL

12,7°

PH

3.1

ACIDEZ TOTAL

4.64 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<2.54 g/L

Vino espumante, Extra Brut de alta gama, elaborado siguiendo el Método Tradicional o “Champenoise”.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. El clima frío-costero del valle de Leyda entrega una lenta maduración de las uvas. Las vides están plantadas en lomajes con una suave ondulación, las que miran directamente el mar obteniendo todo el frescor y complejidad de las brisas del Océano Pacífico que favorecen el desarrollo de aromas complejos, frescos e intensos.

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 Tradicional de fermentación en botella, con una guarda de 18 meses sobre sus lías.

GUARDA

18 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado transparente con burbujas finas y persistentes.

Aroma: Fruta blanca, confitura de membrillo, miel y notas de almendras tostadas.

Paladar: Elegante, chispeante, de carácter complejo y cremoso. Con final fresco y agradable acidez.

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

