

EMA

ESPECIALIDADES

VALE DO LEYDA
70% Chardonnay
30% Pinot Noir

SANTA EMA

ÁLCOOL
12,7º

PH
3.1

ACIDEZ TOTAL
4.64 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL
<2.54 g/L

Vinho espumante, Extra Brut de alta qualidade, elaborado seguindo a Método Tradicional ou “Champenoise”

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Leyda. O clima frio litorâneo do vale do Leyda proporciona uma lenta maturação das uvas. As parreiras estão plantadas em colinas com uma leve ondulação, e estão apontando diretamente ao mar, obtendo todo o frescor e a complexidade das brisas do Oceano Pacífico que favorecem o desenvolvimento de aromas complexos, frescos e intensos.

VINIFICAÇÃO

O vinho de base foi obtido por prensagem de cachos inteiros e, em seguida, fermentado a baixa temperatura (14°C) durante 20 dias. Posteriormente, a segunda fermentação foi realizada pelo método tradicional de fermentação em garrafa, com um período de guarda de 18 meses sobre sua borra.

ENVELHECIMENTO

18 meses em garrafa.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo dourado transparente com bolhas finas e persistentes.

Aroma: Frutas brancas, compota de marmelo, mel e notas de amêndoas tostadas.

Paladar: Elegante, espumante, de carácter complexo e cremoso, com final fresco e agradável acidez.

Harmonização: Aperitivos, queijos de pasta mole, peixes e mariscos, carnes brancas e frutas.

