

PINOT NOIR

GRAN RESERVA

SAFRA 2024

VALE DO LEYDA
100% Pinot Noir

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
13.0°	3.25	4.17 g/L	<2.64 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Leyda. Vinhedos muito próximos à costa que produzem vinhos expressivos e de grande mineralidade.

SAFRA

Chuvas 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

As uvas foram trituradas e fermentadas em pequenos tanques abertos de 1000 litros durante 5 dias a 20°C (68°F) com suaves remontagens diárias. Após a fermentação malolática, uma parte do vinho foi envelhecida em barricas durante 6 meses. O vinho finalizado foi clarificado e engarrafado cuidadosamente para preservar todo o seu potencial e complexidade.

ENVELHECIMENTO

20% da mistura em barricas de carvalho francês e americano por 6 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho intenso com reflexos púrpura.

Aroma: Muito profundo e intenso no nariz, com delicadas notas de morango e framboesa, complementadas por notas de baunilha doce e um toque de noz-moscada.

Paladar: Suave e delicado com acidez refrescante, bom equilíbrio e um final longo e prazeroso.

Harmonização: É um acompanhamento perfeito para aperitivos, queijos suaves e cremosos, risotos, preparações com cogumelos, roast beef e saladas

