

# CHARDONNAY

SELECT TERROIR

COSECHA 2025  
VALLE DEL MAIPO  
100% Chardonnay

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,5°	3.40	3.55 g/L	<3.44 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

## COSECHA

Abundantes Lluvias invernales sobre los valores normales durante el invierno 2024 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento y desarrollo de la vid, pero con una floración y cuaja disminuida. Luego llegó una primavera mucho más fresco de lo normal, y un verano bastante caluroso que terminó en un inicio de cosecha temprana, de buena sanidad y un año con un rendimiento de cosecha bastante bajo. Las condiciones anteriores, permitieron obtener una cosecha 2025 caracterizada por vinos de bastante concentración, de buen aroma y al iniciar temprano la cosecha de buen nivel de acidez.

## VINIFICACIÓN

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un periodo de 21 días a 14°C. Luego de la fermentación, el vino fue filtrado y embotellado de manera de conservar su frescor y sabor.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo brillante.

**Aroma:** Nariz con toques tropicales que recuerdan a la piña, banana, boca refrescante con notas a manzana verde y tuna.

**Paladar:** Joven y afrutado. Bien equilibrado con un final agradable.

**Gastronomía:** Ideal para acompañar pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos curados.

