

CHARDONNAY

SELECT TERROIR

SAFRA 2025
VALE DO MAIPO
100% Chardonnay

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
12,8°	3.40	3.55 g/L	<3.44 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solo pedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

SAFRA

Chuvas inverniais abundantes, acima dos níveis normais durante o inverno de 2024, garantiram boa disponibilidade de água para o crescimento e desenvolvimento da videira, embora com floração e vingamento reduzidos. Em seguida, houve uma primavera muito mais fresca que o normal e um verão bastante quente, o que resultou em um início de colheita precoce, com boa sanidade e um rendimento de safra bastante baixo. Essas condições permitiram obter uma safra 2025 caracterizada por vinhos de grande concentração, bons aromas e bom nível de acidez, em função do início antecipado da colheita.

VINIFICAÇÃO

O mosto foi fermentado em tanques de aço inoxidável por um período de 21 dias a 14°C. Após a fermentação, o vinho foi filtrado e engarrafado de modo a conservar seu frescor e sabor.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo brilhante e intenso.

Aroma: Intensos aromas de frutas tropicais maduras, banana, maracujá e abacaxi.

Paladar: Jovem e frutal, bem equilibrado e com um final agradável.

Harmonização: Peixes gordurosos, frutos do mar gratinados, carnes brancas e queijos maduros.

