

# SAUVIGNON BLANC

SELECT TERROIR

COSECHA 2025  
VALLE DEL MAIPO  
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA®

ALCOHOL  
12,5°

PH  
3.25

ACIDEZ TOTAL  
3.80 g/L

AZÚCAR RESIDUAL  
<3.70 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

Este vino está producido a través de prensado de racimo entero y uvas maceradas en frío. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 25 días. Luego de la fermentación, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo con tonos verdosos.

**Aroma:** Cítricos muy aromáticos con notas de pera y manzana.

**Paladar:** Joven y fresco con una acidez equilibrada y agradable.

**Gastronomía:** Disfrútalo con pescados suaves, mariscos, ceviches y cangrejo.

