

SANTA EMA®

CHARDONNAY AMPLUS

Cosecha 2020

VALLE DE LEYDA
100% CHARDONNAY

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.31
Acidez Total (H2SO4):	4.28 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.69 g/L
Azúcar Residual:	4.53 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Vides plantadas en colinas ondulantes que miran el mar recibiendo la fresca brisa que permite una lenta maduración de las uvas.

COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

VINIFICACIÓN

Este vino se obtuvo de un 100% de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado en barricas de roble francés de primer uso, tostado medio y conservado sobre sus borras por un período de 10 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de la guarda en barrica, este vino fue clarificado y embotellado inmediatamente para conservar todo su potencial y complejidad.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (25% nuevas - 50% segundo uso - 25% tercer uso). Mínimo de 6 meses en botella.

RECONOCIMIENTOS

- **93 puntos** – Descorchados 2022, cosecha 2020
- **92 puntos** – La Cav 2021, cosecha 2019
- **94 puntos** – Descorchados 2021, cosecha 2019
- **90 puntos** – James Suckling 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado intenso y brillante. **Aroma:** Intensas notas cítricas con frutas tropicales, plátano, membrillo y piña que se entremezclan con finas notas a tostado que aportan gran complejidad. **Paladar:** Redondo, untuoso, de gran balance con una acidez que lo refresca de principio a fin, con un final largo y elegantemente frutal.

Gastronomía: Consumir con langosta, centolla, camarones y mariscos gratinados. También es ideal con pescados grasos como salmón y mero.

