

# SANTA EMA®

## CHARDONNAY AMPLUS

Safra 2019

VALE DO LEYDA  
100% CHARDONNAY

### ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.31
Acidez Total (H2SO4):	4.15 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.59 g/L
Açúcar Residual:	3.19 g/L

### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Vale de Leyda.** Videiras plantadas em colinas ondulantes com vista para o mar, recebendo a brisa fresca que permite um amadurecimento lento das uvas.

### SAFRA

A temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

### VINIFICAÇÃO

Este vinho foi obtido de cachos prensados 100% inteiros. O mosto foi decantado e fermentado em barris de carvalho francês de primeiro uso, tostado médio e conservado sobre suas borras por um período de 10 meses, sem ser engarrafado sem o desenvolvimento de fermentação malolática. Após a guarda em barris, este vinho foi clarificado e engarrafado para conservar todo seu potencial e complexidade.

### GUARDA

10 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso. (100%)

### RECONHECIMENTOS

- **92 pontos** – La Cav 2021, safra 2019
- **94 pontos** – Descorchados 2021, safra 2018
- **90 pontos** – James Suckling 2020, safra 2018
- **Medalha de Ouro** – Sakura Japan Women's Awards 2020, safra 2018

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Amarelo dourado intenso e brilhante. **Aroma:** Intensas notas cítricas com frutas tropicais, banana, marmelada e abacaxi, que se mesclam com finas notas tostadas contribuindo com grande complexidade. **Paladar:** Redondo, untoso, de grande equilíbrio e com uma acidez que o refresca de princípio ao fim, com um final longo e elegantemente frutal. **Gastronomia:** Consumir com lagosta, centolla (fruto do mar típico chileno), camarões e frutos-do-mar. Também é ideal com peixes gordurosos como salmão e mero-preto.

