

SANTA EMA®

CHARDONNAY GRAN RESERVA

Safra 2020

VALE DE LEYDA
100% CHARDONNAY

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	13.5°
pH:	3.39
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	4.05 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.47 g/L
Açúcar Residual:	2.44 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Leyda. Vinhedos muito próximos ao litoral que oferecem vinhos expressivos e de grande mineralidade.

SAFRA

A colheita de 2020 é a colheita mais antiga e compacta da última década, pelo menos três semanas antes. Isso se deve a um inverno e primavera muito secos, junto com um verão com temperaturas muito quentes. Como resultado das condições secas de inverno e primavera, os rendimentos foram menores do que o esperado, mas com concentração muito boa. Devido ao verão quente, foi necessário estar muito atento à data ideal de vindima de cada casta para evitar o excesso de maturação, conseguindo a colheita de uvas aromáticas com um equilíbrio agradável. Uma safra diferente e com muito aprendizado.

VINIFICAÇÃO

A totalidade das uvas foi processada através da prensa dos cachos inteiros. O mosto foi decantado e fermentado em barris de carvalho francês e americano, de primeiro uso, e conservado sobre suas borras por um período de 8 meses, sem desenvolvimento de fermentação malolática. Após este período nos barris, o vinho foi clarificado e engarrafado para manter toda a sua complexidade e elegância.

GUARDA

8 meses em barris de carvalho francês e americano americano (40% da combinação).

RECONHECIMENTOS

- **91 pontos** – Descorchados 2022, safra 2020
- **93 pontos** – La Cav 2021, safra 2019
- **91 pontos** – Descorchados 2021, safra 2019
- **91 pontos** – La Cav 2020, safra 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo ouro brilhante e intenso. **Aroma:** Intenso e complexo. Delicadas notas de mel e frutas tropicais maduras que lembram banana, abacaxi e maracujá, junto com notas de torradas e baunilha. **Paladar:** Vinho fresco e vibrante, com bom equilíbrio, agradável e com um final persistente e prazeroso. **Gastronomia:** Consumir com peixes gordurosos com molhos, frutos do mar e caranquejos gratinados. Carnes brancas e queijos maduros.