

EMA CUVEE Nº1

ESPECIALIDADES

SAFRA 2025
VALE DO MAIPO
100% CHARDONNAY

SANTA EMA

| | | | |
|--------|------|--------------|-----------------|
| ÁLCOOL | PH | ACIDEZ TOTAL | AÇÚCAR RESIDUAL |
| 12,0° | 3.32 | 4.19g/L | <5,45g/L |



Espumante Extra Brut de alta gama, elaborado segundo o Método Charmat, com fermentação em tanque.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla de Maipo. Região de clima intermediário, cercada pelo Rio Maipo, com solos de leito de rio que permitem a produção de vinhos brancos. As uvas são colhidas precocemente para a elaboração de vinhos base com intensidade aromática e bom nível de acidez.

VINIFICAÇÃO

O vinho base foi obtido por prensagem de cachos inteiros e posteriormente fermentado a baixa temperatura (14°C) durante 20 dias. A segunda fermentação foi realizada segundo o Método Charmat, resultando em um vinho fresco, borbulhante e com boa acidez e vivacidade.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo claro, transparente, com bolhas finas e persistentes.

Aroma: Frutas brancas, pêssego, notas florais e pão torrado.

Paladar: Elegante, vibrante, cremoso, com agradável acidez e frescor.

Harmonização: Aperitivos, queijos suaves, peixes e frutos do mar, saladas, carnes brancas e frutas.

