

GRAN RESERVA

SAUVIGNON BLANC
COSECHA 2017

SANTA EMA®
DESDE 1956



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Parras plantadas con exposición Oriente en la Cordillera de la Costa para una lenta maduración durante el verano de las uvas de clon 1 Davis.

COSECHA

La cosecha 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

VINIFICACIÓN

Este vino se obtuvo de un 50% de maceración en frío, 4 horas a 10 ° C y 50% de prensado del racimo entero. El mosto fue clarificado y fermentado a 13 ° C por 25 días. Luego del período de fermentación, el vino fue clarificado y embotellado inmediatamente, de tal forma de conservar toda la expresión del valle de clima frío de Leyda.

RECONOCIMIENTOS

- **91 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2016
- **92 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2016
- **91 puntos** – La Cav 2016, cosecha 2016
- **90 puntos** – James Suckling 2016, cosecha 2015
- **92 puntos** – La Cav 2015, cosecha 2014
- **Medalla de Oro** – CATADOR 2014, cosecha 2014
- **Medalla de Plata** – Annual Wines of Chile Awards, AWoCA 2014, cosecha 2014
- **90 puntos** – Descorchados 2014, cosecha 2013
- **Medalla de Oro** – Concours Mondial de Bruxelles 2014, cosecha 2013
- **Medalla de Plata** – Concours Mondial do Sauvignon Blanc 2014, cosecha 2013

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc, cosechado a mano desde principios de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

9 t / ha

TEMPERATURA DE SERVICIO

12° C

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13.5°
pH:	3.30
Acidez Total (H2SO4):	4.30 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.30 g/L
Azúcar Residual:	1.20 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Verde pajizo brillante.
- Aroma:** Muy complejo en nariz. Hierba recién cortada y aromas a maracuya y pomelo, todo enmarcado por notas minerales.
- Paladar:** Muy buen balance y de firme expresión con un largo y refrescante final.
- Gastronomía:** Ostras, ceviches y mariscos frescos. Con queso de cabra y pescados blancos horneados o grillados.