

CHARDONNAY AMPLUS

SAFRA 2021

Vale do Leyda

100% Chardonnay

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
13.1°	3.24	4.93 g/L	0.55 g/L	1.9 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

Foi mais tardia, começando no final de fevereiro. Isto ocorreu por causa de um inverno com mais chuva do que nas estações recentes, juntamente com uma primavera e um verão com temperaturas mais frias e cobertura de nuvens mais altas do que a média, e chuva no meio do verão. Dadas estas condições, a colheita foi mais tardia do que o normal, com uvas de menor teor alcoólico, grande potencial aromático e muito boa acidez.

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.



SAFRA 2020



SAFRA 2020



SAFRA 2020



SAFRA 2020

GUARDA

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

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.

