

CHARDONNAY GRAN RESERVA

SAFRA 2021
Vale de Leyda
100% Chardonnay

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
13.1°	3.32	4.12 g/L	0.43 g/L	2.29 g/L

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

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

SAFRA

Ao contrário da safra 2020, a safra 2021 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. Mais uma vez, como no ano passado, tivemos uma colheita muito diferente das anteriores e aprendemos muito.

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 (40% da combinação).



SAFRA 2020



SAFRA 2020

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.

