

# SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

**SAFRA 2022**  
Vale de Leyda  
100% Sauvignon Blanc

## SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
12.8°	3.15	5.56 g/L	0.21 g/L	1.09 g/L

### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

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

### SAFRA

A vindima de 2022 foi antecedida por um inverno bastante seco, seguido de uma primavera fria e de um verão ameno que acabou por ser quente, o que permitiu uma maturação das uvas um pouco tardias, antecipando mesmo a vindima das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, o que acabou por uniformizar a maturidade das vinhas tintas, terminando com uma vindima nas datas habituais. Os rendimentos ficaram um pouco abaixo do esperado, e o resultado foram vinhos de boa qualidade, aromáticos, equilibrados e com boa acidez.

### VINIFICAÇÃO

Este vinho foi obtido com 50% de maceração a frio, 4 horas a 10 ° C e 50% de prensado do cacho inteiro. O mosto foi clarificado e fermentado a 13 ° C por 25 dias. Logo após o período de fermentação, o vinho foi clarificado e engarrafado imediatamente, de tal forma a fim de conservar toda a expressão do vale de clima frio Leyda.



SAFRA 2020°



SAFRA 2021

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Verde palha brilhante.

**Aroma:** Muito complexo no nariz. Ervas recém cortadas e aromas de maracujá e toranja, tudo marcado por notas minerais.

**Paladar:** Excelente equilíbrio e de firme expressão com um longo e refrescante final.

**Gastronomia:** Ostras, ceviches e mariscos frescos. Com queijo de cabra e pescados brancos ao forno ou grelhados.



---

---

---

---

---