

SAUVIGNON BLANC LATE HARVEST TARDÍO

COSECHA 2020
Valle del Maipo
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.7°	3.06	4.27 g/L	1.02 g/L	60.8 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Cuarteles especialmente seleccionados para su cosecha tardía que se realiza a finales del otoño, de forma de obtener una gran concentración de azúcar y expresividad aromática.

COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

VINIFICACIÓN

Este vino se obtuvo de un 100% de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado naturalmente y fermentado en barricas de primer uso, tostado medio y conservado sobre sus borras por un periodo de 11 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de la guarda en barrica, este vino fue clarificado, envasado y evolucionó en botella durante 6 meses antes de salir al mercado.

GUARDA

11 meses en barricas nuevas de roble francés, húngaro y americano.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado intenso.

Aroma: Intensas notas a damasco turco, miel, flores secas, canela y cedro. Acompañadas de confituras de naranjas que aportan gran complejidad.

Paladar: Untuoso, voluminoso, de gran balance entre notas dulces y acidez. Con un final largo, intenso y elegantemente frutal.

Gastronomía: Consumir con quesos azules, jamón serrano, pate de ganso, postres y frutas.


