

CHARDONNAY

AMPLUS / Single Vineyard

COSECHA 2023

VALLE DE LEYDA

100% Chardonnay

SANTA EMA

ALCOHOL

13,5°

PH

3.2

ACIDEZ TOTAL

4.5 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<2.9 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Vides plantadas en colinas ondulantes que miran el mar recibiendo la fresca brisa que permite una lenta maduración de las uvas.

COSECHA

El valle costero del Maipo se caracterizó por contar con un mayor número de precipitaciones que los otros años agrícolas anteriores, asegurando una disponibilidad de agua en todo el perfil, lo que se tradujo en una homogénea brotación, aunque algo más tardía de lo habitual. Los blancos de la vendimia 2023 tuvieron una elevada intensidad aromática con sus notas características cítricas, poleo y ají verde y con marcada y vibrante acidez en boca. Temporadas frías que generan una madurez paulatina, logrando cosechas de gran potencial al disminuir al máximo la pérdida de aromas en el viñedo y manteniendo la acidez natural de las bayas, prolongando la vida de nuestros vinos en la botella.

VINIFICACIÓN

Este vino se obtuvo de un 100% de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado en barricas de roble francés de primer uso, tostado medio y conservado sobre sus borras por un período de 10 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de la guarda en barrica, este vino fue clarificado y embotellado inmediatamente para conservar todo su potencial y complejidad.

GUARDA

10 meses en barrica de roble francés de primer uso (100%).

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado intenso y brillante.

Aroma: Intensas notas cítricas con frutas tropicales, plátano, membrillo y piña que seentremezclan con finas notas a tostado que aportan gran complejidad.

Paladar: Redondo, untuoso, de gran balance con una acidez que lo refresca de principio a fin, con un final largo y elegantemente frutal.

Gastronomía: Consumir con langosta, centolla, camarones y mariscos gratinados. También es ideal con pescados grasos como salmón y mero.

