

CHARDONNAY

GRAN RESERVA

COSECHA 2023

VALLE DE LEYDA

100% Chardonnay

SANTA EMA

ALCOHOL

13,0°

PH

3.3

ACIDEZ TOTAL

4.1 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<2.9 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

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

La totalidad de las uvas se procesaron a través de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado barricas de roble francés y americano, de primer uso, y conservado sobre sus borras por un periodo de 8 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de este periodo en barrica, el vino fue clarificado y embotellado para mantener toda su complejidad y elegancia.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido.

Aroma: Nariz perfumada con notas frutales como pera, piña, kiwi.

Paladar: La boca es fresca, con notas florales blancas y cítricas recuerdan a manzanilla y pomelo, final untuoso.

Gastronomía: Machas a la parmesana, pescados grasos como el Mero, Albacora, Paella de mariscos.

