

LATE HARVEST TARDÍO

GRAN RESERVA

COSECHA 2022
VALLE DEL MAIPO
100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA

ALCOHOL
13,0°

PH
3.5

ACIDEZ TOTAL
4.1 g/L

AZÚCAR RESIDUAL
<88 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Maipo, Isla de Maipo. Las vides se encuentran en el corazón del valle, muy cerca de las orillas del río Maipo, donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y de los vientos que provienen de la Cordillera y los que ingresan desde la costa.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

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.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo intenso.

Aroma: Se perciben aromas de frutas de hueso, como albaricoque y níspero, junto con agradables notas de papaya y miel. Termina con una agradable nota de manzanilla.

Paladar: Presenta un equilibrio perfecto entre dulzura y frescura, con una rica acidez que invita a tomar otra copa.

Gastronomía: Ideal como contrapunto para tostadas de foie gras, queso azul con higos, dulce de membrillo y quesos maduros.

