

# CHARDONNAY

SELECT TERROIR

COSECHA 2023  
VALLE CENTRAL  
100% Chardonnay

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12,5°	3.5	4.2 g/L	<3.4 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vides seleccionadas a lo largo de todo el Valle Central, entre las dos cordilleras, las cuales ejercen su influencia para las características que se requieren de la uva. Este valle se caracteriza por tener un clima mediterráneo templado, con inviernos fríos, veranos secos y calurosos.

## 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

El mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable por un período de 21 días a 14°C. Luego de la fermentación, el vino fue filtrado y embotellado de manera de conservar su frescor y sabor.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo brillante.

**Aroma:** Nariz con toques tropicales que recuerdan a la piña, banana, boca refrescante con notas a manzana verde y tuna.

**Paladar:** Joven y afrutado. Bien equilibrado con un final agradable.

**Gastronomía:** Ideal para acompañar pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos curados.

