

# CHARDONNAY

SAFRA 2024  
VALE CENTRAL  
100% Chardonnay



ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
12,8°	3.4	3.51 g/L	<3.39 g/L

By **SANTA EMA**



**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM** Uvas selecionadas ao longo de todo o Vale Central, entre as duas Cordilheiras (Cordillera de los Andes e Cordillera de la Costa) que exercem a sua influência nas características da fruta. Este vale se distingue pelo seu clima mediterrâneo temperado, com invernos frios e verões quentes e secos.

## SAFRA

A temporada de 2022 foi precedida por um inverno bastante seco, seguido de uma primavera fria e um verão ameno que terminou com um período quente. Esse padrão climático permitiu a maturação das uvas, que estavam um pouco atrasadas no processo de amadurecimento. Isso até antecipou a colheita das uvas brancas. O outono manteve-se seco e quente, o que acabou por padronizar a maturidade das castas tintas, resultando numa colheita nas datas habituais. Os rendimentos foram ligeiramente inferiores ao esperado, resultando em vinhos de boa qualidade, caracterizados por seu perfil aromático, equilíbrio e boa acidez.

## VINIFICAÇÃO

O mosto obtido por prensagem direta foi clarificado e fermentado em cubas de aço inoxidável por um período de 21 dias a 14°C. Após a fermentação, o vinho foi filtrado e engarrafado de forma a preservar a sua frescura e sabor.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Amarelo brilhante e intenso.

Aroma: Intensos aromas de fruta tropical madura, banana, maracujá e abacaxi.

Paladar: Jovem e frutado, bem equilibrado e com um final agradável.

Harmonização: Peixes gordurosos, mariscos gratinados, carnes brancas e queijos maduros.

