

CHARDONNAY

SAFRA 2025
VALE DO MAIPO
100% Chardonnay

RU-TA-5
CHILE

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
12,5°	3.4	3.55g/L	<3.44g/L

By **SANTA EMA**



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maipo, Isla de Maipo. As videiras estão no coração do vale, muito próximas às margens do rio Maipo, onde recebem a influência de seu solonpedregoso e dos ventos que vêm desde a Cordilheira, e aqueles que vêm do litoral.

SAFRA

Chuvvas inverniais abundantes, acima dos níveis normais durante o inverno de 2024, garantiram boa disponibilidade de água para o crescimento e desenvolvimento da videira, embora com floração e vingamento reduzidos. Em seguida, houve uma primavera muito mais fresca que o normal e um verão bastante quente, o que resultou em um início de colheita precoce, com boa sanidade e um rendimento de safra bastante baixo. Essas condições permitiram obter uma safra 2025 caracterizada por vinhos de grande concentração, bons aromas e bom nível de acidez, em função do início antecipado da colheita.

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.

