

CHARDONNAY

COSECHA 2025
VALLE CENTRAL
100% Chardonnay



ALCOHOL
12,5°

PH
3.4

ACIDEZ TOTAL
3.55 g/L

AZÚCAR RESIDUAL
<3.44 g/L

By **SANTA EMA**



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

Abundantes Lluvias invernales sobre los valores normales durante el invierno 2024 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento y desarrollo de la vid, pero con una floración y cuaja disminuida. Luego llegó una primavera mucho más fresco de lo normal, y un verano bastante caluroso que terminó en un inicio de cosecha temprana, de buena sanidad y un año con un rendimiento de cosecha bastante bajo. Las condiciones anteriores, permitieron obtener una cosecha 2025 caracterizada por vinos de bastante concentración, de buen aroma y al iniciar temprano la cosecha de buen nivel de acidez.

VINIFICACIÓN

El mosto obtenido a través de prensado directo, fue clarificado y 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 e intenso.

Aroma: Intensos aromas de fruta tropical madura, plátano, maracuyá y piña.

Paladar: Joven y frutoso, bien balanceado y con un final agradable.

Gastronomía: Pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas y quesos maduros.

