

SANTA EMA®

SYRAH GRAN RESERVA

Cosecha 2018

VALLE DE LEYDA
100% SYRAH

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14 °
pH:	3.26
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	4.13 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂):	0.37 g/L
Azúcar Residual:	3.44 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

COSECHA

La vendimia 2018 partió un poco más tarde de lo normal, dado un invierno y primavera más lluviosa y fresca, seguido de un verano más templado, luego con los calores de marzo y abril la fruta terminó de madurar y se compensó este inicio de vendimia más lento, terminado al final en los inicios de mayo la cosecha. La calidad de la fruta recibida fue sana, no se produjeron lluvias en cosecha y de madures adecuada. Los vinos tienen intensidad aromática y acidez junto a volumen y redondez apropiada.

VINIFICACIÓN

Las uvas se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30° C. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 a 10 meses.

RECONOCIMIENTOS

- **90 puntos** – James Suckling 2020, cosecha 2018
- **94 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2018
- **Medalla de Plata** – China Wine & Spirits 2020, cosecha 2018
- **92 puntos** – La Cav 2019, cosecha 2017
- **92 puntos** – James Suckling 2019, cosecha 2017

NOTAS DE CATA

