

SANTA EMA®

SYRAH GRAN RESERVA

Cosecha 2016

VALLE DE LEYDA
100% SYRAH

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.31
Acidez Total (H2SO4):	3.68 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.41 g/L
Azúcar Residual:	2.54 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La cosecha 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha mas adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

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

- **92 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2016
- **91 puntos** – La Cav 2017, cosecha 2016
- **94 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **91 puntos** – La Cav 2016, cosecha 2014

NOTAS DE CATA