

# SANTA EMA®

## SYRAH GRAN RESERVA

*Cosecha 2017*

VALLE DE LEYDA  
100% SYRAH

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14 °
pH:	3.34
Acidez Total (H2SO4):	3.85 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.46 g/L
Azúcar Residual:	2.94 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 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

### 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** – La Cav 2019, cosecha 2017
- **92 puntos** – James Suckling 2019, cosecha 2017
- **92 puntos** – Descorchados 2018, cosecha 2016
- **91 puntos** – La Cav 2017, cosecha 2016

### NOTAS DE CATA