

# SANTA EMA®

## SYRAH GRAN RESERVA

Safra 2018

VALE DE LEYDA  
100% SYRAH

### ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14 °
pH:	3.26
Acidez Total (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	4.13 g/L
Acidez Volátil (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.37 g/L
Açúcar Residual:	3.44 g/L



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

**Vale de Leyda.** Vinhedos muito próximos ao litoral que oferecem vinhos expressivos e de grande mineralidade.

### SAFRA

A vindima 2018 iniciou um pouco mais tarde que o normal, devido a um inverno e primavera mais chuvosos e frescos, seguido por um verão mais ameno. Com as temperaturas elevadas de março e abril a fruta terminou sua maturação e este início de vindima mais lento foi compensado, com o término da colheita nos primeiros dias de maio. A qualidade foi muito boa e, apesar de um rendimento mais alto que o esperado, os vinhos apresentam intensidade aromática e acidez, com volume, caráter, frescor e redondez apropriados.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques de aço inoxidável durante 7 dias a 30° C. Após a fermentação malolática, o vinho foi conservado em barris durante 8 a 10 meses, de modo a ficar mais redondo e oferecer mais estrutura a esta combinação.

### GUARDA

100% em barris de carvalho francês e americano durante 8 a 10 meses.

### RECONHECIMENTOS

- **93 pontos** – La Cav 2021, safra 2018
- **90 pontos** – James Suckling 2020, safra 2018
- **94 pontos** – La Cav 2020, safra 2018
- **Medalha de Prata** – China Wine & Spirits 2020, safra 2018

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Cor vermelha intensa com reflexos violáceos. **Aroma:** Intensos aromas de frutas vermelhas como framboesas e cassis com notas florais acompanhadas de carne defumada e tabaco. **Paladar:** Vinho generoso, maduro, bem estruturado com um final longo e prazeroso. **Gastronomia:** Carnes gordurosas, cordeiro, pato e aves de caça.