

SANTA EMA®

SYRAH GRAN RESERVA

Cosecha 2019

VALLE DE LEYDA
100% SYRAH

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14. 1°
pH:	3. 22
Acidez Total (H2SO4):	3. 90 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0. 43 g/L
Azúcar Residual:	3. 19 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La temporada 2019 fue marcada por un invierno más bien seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Esto provocó una pinta tardía, pero un verano cálido y luminoso permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración e incluso anticipando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuo seco y cálido lo que terminó de uniformar las madurez en las cepas tintas, consiguiendo finalmente una cosecha sana de buena madurez. Los rendimientos estuvieron dentro de lo esperado, tanto en calidad como cantidad.

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

- **93 puntos** – La Cav 2021, cosecha 2018
- **90 puntos** – James Suckling 2020, cosecha 2018
- **92 puntos** – James Suckling 2019, cosecha 2017
- **94 puntos** – La Cav 2020, cosecha 2018

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo. **Aroma:** Muy expresivo y vibrante, con aromas a moras y guindas ácidas entremezclados con notas a especias, aceitunas negras y toques florales a violetas. **Paladar:** Equilibrado, de buena concentración y gran volumen en boca. Con un largo y jugoso final frutal. **Gastronomía:** Es un acompañamiento perfecto para guisos especiados, charcutería, carnes de caza y quesos maduros.