

SYRAH GRAN RESERVA

COSECHA 2020

Valle de Leyda

100% Syrah

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.7°	3.29	3.83 g/L	0.59 g/L	3.34 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 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

VINIFICACIÓN

Las uvas se despallaron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 28° 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.



COSECHA 2019



COSECHA 2019



COSECHA 2019

NOTAS DE CATA

Color: Rojo púrpura profundo.

Aroma: Muy profundo y expresivo, con aromas a fruta negra como moras, guindas y cerezas complementado con notas a especias, aceitunas negras y toques florales a violetas.

Paladar: Balanceado y de gran volumen. Rica acidez con taninos firmes y placenteros. Tiene un final persistente y sabroso.

Gastronomía: Es un acompañamiento perfecto para guisos especiados, charcutería, carnes de caza y quesos maduros.



