

SYRAH

GRAN RESERVA

SAFRA 2022
VALE DO LEYDA
100% Syrah

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
14,0°	3.2	4.2 g/L	<3.4 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Leyda Valley. Our vineyards are very close to the Pacific Coast, delivering expressive wines with great minerality.

SAFRA

A temporada de 2022 foi precedida por um inverno bastante seco, seguido de uma primavera fria e um verão ameno que terminou com um período quente. Esse padrão climático permitiu a maturação das uvas, que estavam um pouco atrasadas no processo de amadurecimento. Isso até antecipou a colheita das uvas brancas. O outono manteve-se seco e quente, o que acabou por padronizar a maturidade das castas tintas, resultando numa colheita nas datas habituais. Os rendimentos foram ligeiramente inferiores ao esperado, resultando em vinhos de boa qualidade, caracterizados por seu perfil aromático, equilíbrio e boa acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em tanques durante 7 dias a 28°C com um tempo de maceração pós-fermentativa de 6 dias. Após a fermentação malolática, o vinho foi mantido em barris durante 8 a 10 meses, de modo a obter e entregar mais complexidade e estrutura.

ENVELHECIMENTO

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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

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.

Harmonização: Carnes gordurosas, cordeiro, pato e aves de caça.

