

SYRAH GRAN RESERVA

SAFRA 2020

Vale de Leyda
100% Syrah

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
13.7°	3.29	3.83 g/L	0.59 g/L	3.34 g/L

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

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

SAFRA

A colheita de 2020 é a colheita mais antiga e compacta da última década, pelo menos três semanas antes. Isso se deve a um inverno e primavera muito secos, junto com um verão com temperaturas muito quentes. Como resultado das condições secas de inverno e primavera, os rendimentos foram menores do que o esperado, mas com concentração muito boa. Devido ao verão quente, foi necessário estar muito atento à data ideal de vindima de cada casta para evitar o excesso de maturação, conseguindo a colheita de uvas aromáticas com um equilíbrio agradável. Uma safra diferente e com muito aprendizado.

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.



SAFRA 2019



SAFRA 2019



SAFRA 2019

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.

