

SYRAH GRAN RESERVA

COSECHA 2021

Valle de Leyda

100% Syrah

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
13.1°	3.29	4.04 g/L	0.40 g/L	2.84 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez.

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 2021



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.



