

SYRAH

GRAN RESERVA

COSECHA 2022
VALLE DE LEYDA
100% Syrah

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14,0°	3.2	4.2 g/L	<3.4 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 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas se despalillaron 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 8-10 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

Aroma: Intensos aromas de frutos rojos como frambuesas y grosellas negras con notas florales acompañadas de carnes ahumadas y tabaco.

Paladar: Generoso, maduro y bien estructurado con un final agradablemente largo.

Gastronomía: Carnes grasas, cordero, pato y aves de caza.

