

SANTA EMA
1956

BARREL RESERVE

Syrah Cosecha 2010



Variedad

100% Syrah
Cosechado a mano a mediados de Abril.

Denominación de Origen

Rosario de Codao, Peumo, Valle de Cachapoal.

Envejecimiento

100% en barricas de roble Francés y Americano durante 8 meses.

Rendimiento del Viñedo

7 tons/hectárea.

Temperatura Recomendada de Servicio

18° C.

Análisis Básico

Alcohol	: 13,5°
pH	: 3.4
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	: 3.8 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	: 0.36 g/L
Azúcar Residual	: 1.90 g/L

Cosecha y Vinificación

La cosecha 2010 se caracterizó por tener una primavera fría y lluviosa seguida de un verano relativamente fresco y seco, lo que originó una baja natural en los rendimientos y entregó uvas muy aromáticas de buena concentración y acidez. Las uvas se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30° C. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 6-8 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

Reconocimientos

88 puntos – Descorchados 2012 - cosecha 2009
87 puntos – Wine Spectator – cosecha 2009

Notas del Enólogo

Color	: Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.
Aroma	: Intensos aromas a frutos rojos como frambuesas y cassis con notas florales acompañadas de carne ahumada y tabaco.
Paladar	: Vino generoso, maduro, bien estructurado con un final largo y placentero.
Gastronomía	: Carnes grasas, cordero, pato y aves de caza.

Viña Santa Ema · Isla de Maipo, Chile · santaema@santaema.cl · www.santaema.cl

Peito de frango grelhado e batata suíça. Jantar em 04/05/2013.