



SANTA EMA®

SYRAH
GRAN RESERVA

Safra 2019

VALE DE LEYDA

100% SYRAH

ANÁLISE BÁSICA

Álcool:	14 °
pH:	3.22
Acidez Total (H2SO4):	3.90 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.43 g/L
Açúcar Residual:	3.19 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

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

SAFRA

A temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

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.

RECONHECIMENTOS

- 92 pontos – Tim Atkin 2021, safra 2019
- 93 pontos – La Cav 2021, safra 2018
- 90 pontos – James Suckling 2020, safra 2018
- 94 pontos – La Cav 2020, safra 2018

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.

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

Safra 2019. Almoço em 23/07/2022.