

SANTA EMA®

赤霞珠 安培士系列

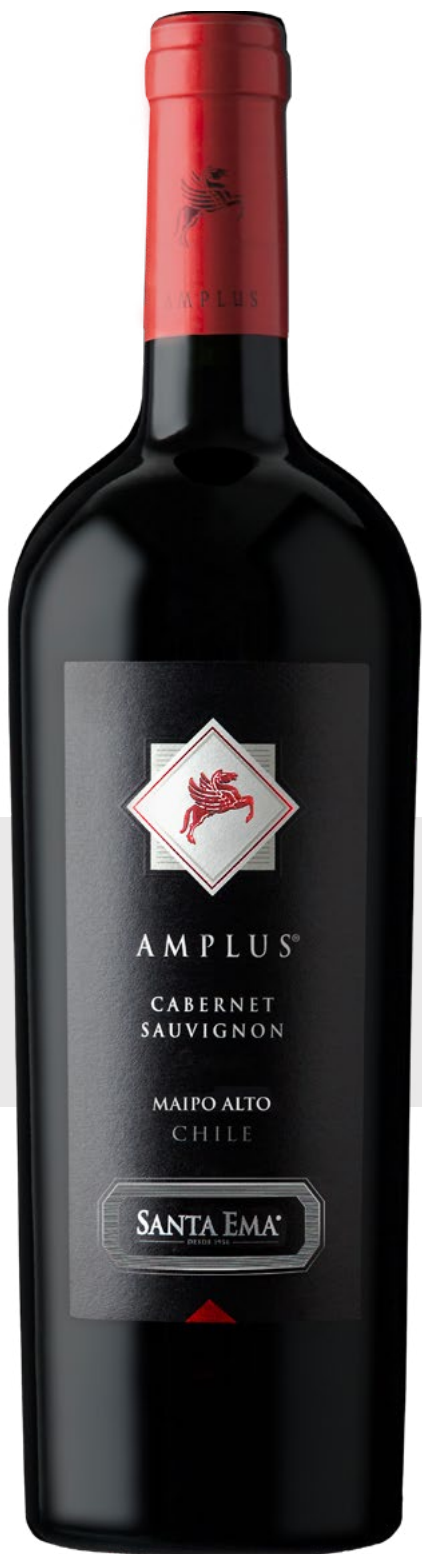
年份 2018

上迈波谷

100% 赤霞珠

基本信息

酒精度:	14°
PH值:	3.30
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.97 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.46 g/L
残糖量:	3.29 g/L



原产地

上迈波谷，迈波山谷。葡萄园种植在高海拔的安第斯山脚下，这里是赤霞珠最富盛名的产区。

年份

由于寒冷多雨的春季过后迎来了一个温和的夏季，2018年的收成比正常稍晚一些。3月和4月的高温使果实完成了熟化，也有助于弥补5月初收成较晚的情况。尽管产量比预期高，但葡萄酒质量极佳，具有良好的芳香浓郁度和酸度，同时也具有理想的体积、特征、新鲜度和饱满的单宁。

酿造方式

将这款葡萄存入不锈钢罐中，在86华氏度（30摄氏度）的温度下发酵7天，再经过苹果酸-乳酸发酵6天，将葡萄酒存入法国橡木桶中陈酿12个月，以给予其更好的复杂性和结构感。

陈酿

法国橡木桶（25%新的，50%第二次使用，25%第三次使用）中存放12个月，再存放在瓶内至少6个月。

知名度

- 90分 - 2020 James Suckling, 2018年份
- 90分 - 2020 葡萄酒倡导者, 2017年份
- 91分 - 2020 葡萄酒爱好者, 2017年份
- 90分 - 2019 Tim Atkin
- 93分 - 2018葡萄酒与烈酒-百思买TOP100葡萄酒榜单, 2016年份

品酒笔记

“一片820米的年轻葡萄园，种植了Clone 46C，为这款强烈、芳香、结构良好的赤霞珠提供了果实，这款赤霞珠需要在瓶中多花一点时间与橡木和单宁融合，但其具有极好的潜力。”

色泽：深邃而强烈的黑色。

香气：复杂而浓郁。伴有蓝莓、黑莓和李子等黑色水果的香气，并伴有一丝黑巧克力的味道。

口感：酒体坚实，单宁成熟，口感饱满，回味持久。

美食搭配：与炖牛肉或炖羊肉一起享用。也非常适合搭配陈年奶酪。