

SANTA EMA®

佳丽酿 安培士系列

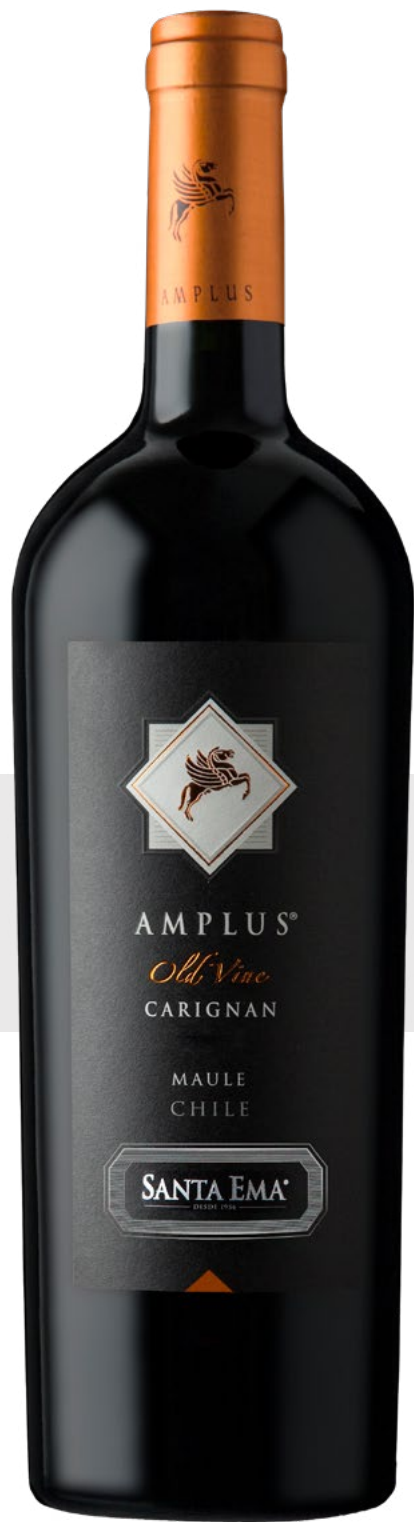
年份 2018

莫莱山谷

100% 佳丽酿

基本信息

酒精度:	14°
PH值:	3.24
总酸度 (H ₂ SO ₄):	4.28 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.48 g/L
残糖量:	3.70 g/L



原产地

莫莱山谷。特别甄选的非常古老的葡萄园，位于第七区塞卡诺内部最好的区域之一。

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

这款葡萄在26-28摄氏度的环境中发酵7天，然后浸泡发酵5天。经过苹果酸-乳酸发酵后，葡萄酒在奥地利橡木桶中陈酿15个月，期间葡萄酒呈现出复杂性和独特的结构感。

陈酿

在法国和美国橡木桶中放置15个月，瓶内至少放置6个月。

知名度

- 91分 - 2020 James Suckling, 2018年份
- 93分 - 2020 La Cav, 2017年份
- 92分 - 2020 智利葡萄酒指南, 2017年份
- 93分 - 2019 James Suckling

品酒笔记

“这是一款来自80多年老藤的葡萄酒，它有着非常清新柔和的叶香，带有强烈的红李子和浆果的味道，在雪松橡木中包裹着，还有一丝皮革和干树叶的味道。口感十分浓郁、悠长、丰富，单宁均匀。老藤的灵魂在此。真是无与伦比。”

色泽: 深紫宝石红色。

香气: 浓郁的水果味，伴随着利口酒、覆盆子和黑莓中的樱桃味，以及黑巧克力、肉豆蔻和烤咖啡的令人愉悦味道。

口感: 结构良好，口感清爽，单宁绵密，酸度活泼，回味悠长而优雅，极具特色。

美食搭配: 特别适合猪肉、羊肉和野味。与陈年奶酪和炖菜炖肉搭配也很美味。