

# SANTA EMA®

## 佳丽酿安培士系列

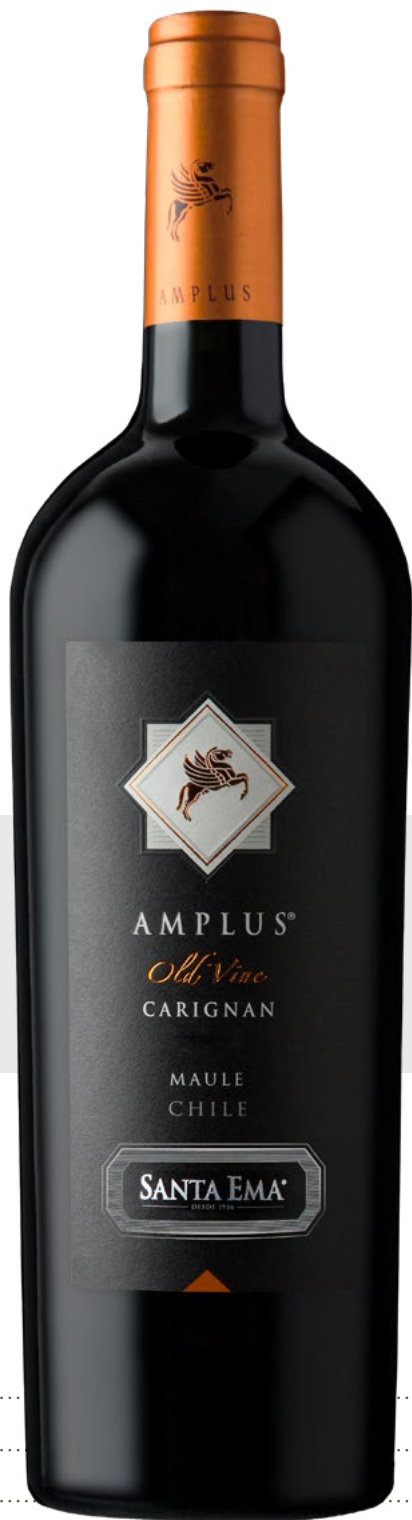
年份 2018

莫莱山谷

100% 佳丽酿

## 基本信息

酒精度:	14°
PH值:	3.24
总酸度 (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	4.28 g/L
挥发性酸度 (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	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年智利葡萄酒年鉴, 2017年份
- 93分 - 2019年James Suckling

## 品酒笔记

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。