

SANTA EMA®

霞多丽 安培士系列

年份 2019

莱达山谷
100%霞多丽

基本信息

酒精度:	13°
PH值:	3.43
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.55 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.16 g/L
残糖量:	4.17 g/L

原产地

莱达山谷。葡萄树种植在起伏的山丘上，俯瞰大海，凉爽的微风使葡萄慢慢成熟。

年份

2019年有一个非常干燥的冬天，紧接着迎来一个凉爽多雨的春天。这引起了葡萄开始成熟的转色期延迟，但是一个温暖阳光明媚的夏天，让那些在熟化过程中稍有落后的葡萄成熟了，甚至使白葡萄的收期提前了。秋天气候持续温暖干燥，直到红葡萄均匀成熟为止，最终收获了完全成熟的健康葡萄，并且质量和数量上都达到了我们的预期。

酿造方式

这款酒的葡萄是100%整串压榨的。再将葡萄汁倒入新的中烤法国橡木桶中发酵。这款酒在酒桶的沉淀物中陈酿10个月，且不做苹果酸-乳酸发酵。它在装瓶以保留其潜力和复杂性之前就已经表现的非常杰出。

陈酿

在新的法国橡木桶（100%）中陈酿10个月。

知名度

- 90分 - 2020 James Suckling, 2018 年份
- 金奖 - 2020 樱花日本女子葡萄酒奖, 2018年份
- 92分 - 2020 Tim Atkin, 2018 年份
- 90分 - 2019 James Suckling, 2018年份

品酒笔记

“这是一款散发着成熟的甜瓜、桃子和梨的香气，口感顺滑，果肉丰富的葡萄酒。这里充满了丰盈和新鲜，橡木发挥了很好的作用。即刻就品尝吧。”

色泽：强烈而明亮的金黄色。

香气：浓郁的柑橘和热带水果、香蕉、木瓜和菠萝的香气，与烤吐司的细腻香气混合，使气味更加复杂。

口感：圆润，丰腴，酸度平衡，从开始到收尾都令人耳目一新。回味是优雅的果味。

美食搭配：可与龙虾、螃蟹、虾和贝类一起享用。也适合搭配鲑鱼和石斑鱼等高脂肪鱼类。

