

SANTA EMA®

马瑟兰 安培士系列

年份 2018

上迈波谷

100%马瑟兰

基本信息

酒精度:	14.6°
PH值:	3.45
总酸度 (H ₂ SO ₄):	4.05 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.55 g/L
残糖量:	2.55 g/L



原产地

上迈波谷，迈波山谷。安第斯山麓种植的高海拔葡萄园。马瑟兰地块位于海拔885米处，这个享有盛誉的标志性区域以其红色葡萄品种的高品质而闻名。其特点为崩塌的土壤，山风，白天温差大，光照充足。马瑟兰是当代最成功的分水岭，由法国马瑟兰的INRA于1961年用赤霞珠和歌海娜酿造而成。

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28摄氏度的不锈钢罐中先发酵7天，再进行6天的发酵后浸渍。最后在苹果酸-乳酸发酵后，葡萄酒在法国橡木桶中陈酿14个月，使其更添复杂度和结构感。

陈酿

在法国橡木桶（35%新桶，65%二次使用桶）中放置14个月。瓶内至少放置6个月。

知名度

- 92分 - 2021 La Cav, 2018年份
- 94分 - 2021 智利葡萄酒指南, 2018年份

品酒笔记

色泽: 深邃的红色。

香气: 有强烈的干樱桃和黑巧克力的香味，混合着丁香和烟草的味道。

口感: 强烈，结构紧凑，圆润，余味悠长。

美食搭配: 适合搭配同等强度的菜肴，如多脂肉类、炖肉和陈年奶酪。