

# SANTA EMA®

## 梅洛 安培士系列

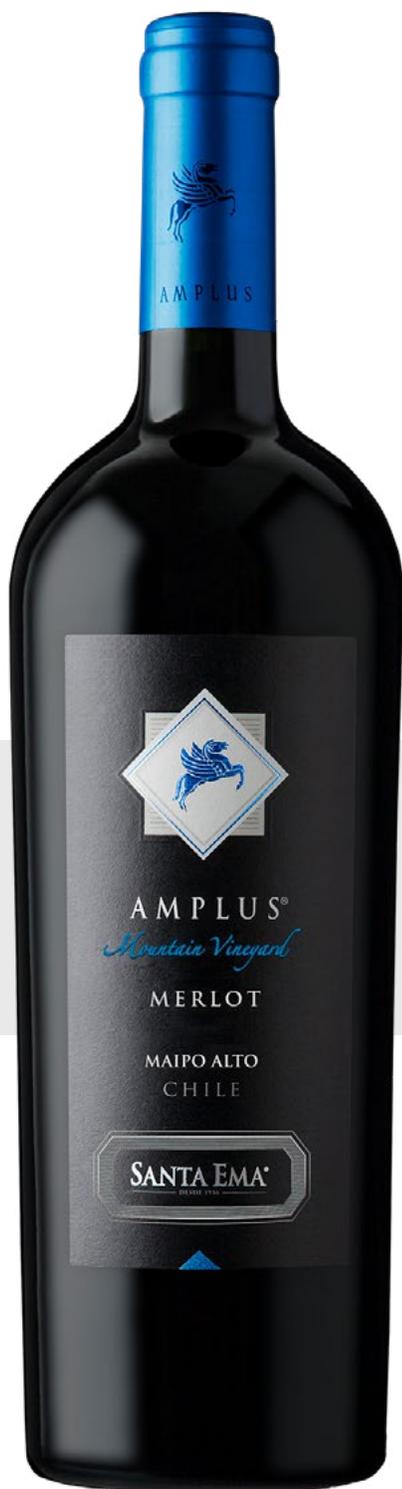
年份 2018

上迈波谷

100%梅洛

## 基本信息

酒精度:	14°
PH值:	3.32
总酸度 (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.55 g/L
挥发性酸度 (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.43 g/L
残糖量:	2.94 g/L



## 原产地

上迈波谷，迈波山谷。海拔820米的葡萄园种植在安第斯山麓。这款赫赫有名又具有代表性的红葡萄酒的产区具有如下特点：崩积的土壤，安第斯山脉凉爽的微风，每日温差大以及充足的日照。

## 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

在奥地利橡木桶中放置15个月。

## 知名度

- 91分 - 2020 James Suckling, 2018年份
- 94分 - 2020 Tim Atkin, 2018年份
- 94分 - 2020 智利葡萄酒指南, 2018年份
- 90分 - 2019 Tim Atkin, 2017年份
- 92分 - 2019 James Suckling, 2017年份

## 品酒笔记

“这款纯正的梅洛生长在迈波山谷的750米高处，由不太常见的Clone 348制成。这是一款来自Andrés Sanhueza的清新、芬芳、花香风格，展现出黑樱桃果实、微妙的橡木味和颗粒状单宁口感。”

色泽：深遂而明亮的宝石红色。

香气：富有强烈的表现力，果味浓郁，带有黑色和红色水果的香气，如李子和黑莓，伴随着少许黑胡椒、花香、雪松和烤杏仁的幽香。

口感：令人愉悦，优雅，结构适中，酒体丰腴。圆润平衡，单宁成熟，口感丰富，回味多汁而清新。

美食搭配：适合搭配各种意大利面及烤箱烤制的瘦红肉。