

SANTA EMA®

60/40 橡木桶珍藏

年份2018

迈波山谷

60%赤霞珠/40%梅洛

基本信息

| | |
|-----------------|----------|
| 酒精度: | 14° |
| PH值: | 3.36 |
| 总酸度 (H2SO4): | 3.63 g/L |
| 挥发性酸度 (C2H4O2): | 0.46 g/L |
| 残糖量: | 4.07 g/L |

原产地

迈波山谷，迈波岛。我们的葡萄园种植在迈波河沿岸，这里的风土体现了智利最古老、最经典的葡萄酒产区之一的所有特性。

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

这款葡萄压榨后置于不锈钢罐中，在86°F（30°C）下发酵7天，然后进行6天的发酵后浸渍。新酒经过6-8个月的橡木桶陈酿，以增添葡萄酒的复杂性和结构感。

陈酿

100%存置于法国和美国橡木桶中6-8个月。

知名度

- 91分 - 2020 La Cav, 2017年份
- 90分 - 2019 智利葡萄酒指南, 2017年份
- 90分 - 2018 智利葡萄酒指南, 2016年份
- 90分 - 2017 James Suckling, 2015年份

品酒笔记

“红色的葡萄酒带有蓝莓、黑巧克力和核桃的芳香和味道。适中的酒体，多汁的果香和可口的余味。它是赤霞珠和梅洛的完美混酿。”

色泽：深宝石红色。

香气：强烈，让人联想起李子干和黑莓等水果，伴随着淡淡的烤吐司、香草和黑胡椒的味道。

口感：一款集中表现、圆润、成熟的葡萄酒，结构优美，回味持久。

美食搭配：红肉、白肉、意大利面、野禽和奶酪。

