

SANTA EMA®

卡特琳娜

年份2017

上迈波谷

72%赤霞珠 - 20%佳美娜
8%赤霞珠

基本信息

酒精度:	14°
PH值:	3.28
总酸度(H ₂ SO ₄):	3.87 g/L
挥发性酸度(C ₂ H ₄ O ₂):	0.52 g/L
残糖量:	3.44 g/L

原产地

上迈波谷，迈波山谷。由位于安第斯山脉中心，海拔700-1000米的山坡葡萄园里种植的葡萄酿制而成。

年份

2017年的收期是过去十年中最早的收期之一，由于春天干燥，夏天炎热，比正常收期提早了至少三周。产量低于预期，但品质优良，葡萄非常健康、芳香、浓郁。这一年份的葡萄酒将因其巨大的复杂性、量感和完美的质地而被人们铭记。

酿造方式

这款葡萄压榨后在86华氏度（30摄氏度）的不锈钢罐中发酵7天，然后进行6天的发酵后浸渍。一旦苹果酸-乳酸发酵完成，每个品种在特别甄选的橡木桶中分别陈酿10个月，以获得更好的结构感和复杂性。完成最终的混酿后，葡萄酒被放回橡木桶中再存放4个月，以使混酿更加完美，并获得一种与众不同的混酿。

陈酿

这款葡萄酒在第一次使用的法国橡木桶中总共存放了14个月，分为两个阶段，第一个阶段为最初10个月分别对各个品种进行陈酿，第二个阶段为4个月的二次混酿。这种葡萄酒在投放市场之前又在瓶中陈酿了一年。

知名度

- 91分 - 2020 James Suckling, 2017年份
- 92分 - 2020 Tim Atkin, 2017年份
- 93分 - 2020 La Cav, 2015年份
- 91分 - 2019 Tim Atkin, 2015年份

品酒笔记

“以上迈波谷-皮尔克的核心果实为基础，这款野心勃勃的红葡萄酒主要由大部分的赤霞珠、20%的佳美娜和8%的品丽珠混酿而成。在75%的新木桶中陈酿，它是为长期饮用而酿造的，有黑醋栗和黑莓果实的层次，还有大量的单宁酸。”

色泽：明亮而强烈的红色。

香气：经典而优雅的红色水果、李子和樱桃的香气，混合着烟草和香草的味道，具有极丰富的复杂度。

口感：强烈，结构良好，单宁成熟。这是一款酒体丰腴，果香浓郁，回味悠长的红葡萄酒。

美食搭配：陈年奶酪、烤红肉、猪肉和炖菜炖肉。

