

SANTA EMA®

艾玛起泡酒

莱达山谷

70%霞多丽 - 30%黑比诺

基本信息

酒精度:	12°
PH值:	3.11
总酸度 (H ₂ SO ₄):	5.54 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.20 g/L
残糖量:	4.23 g/L



高端特级布鲁特起泡酒，按传统方法酿造，又称香槟酿造法。

原产地

莱达山谷。莱达山谷寒冷的沿海气候使葡萄成熟缓慢。葡萄树种植在面朝大海的绵延起伏山丘上，汲取了太平洋的一切新鲜和复杂性。

酿造方式

采用整串葡萄压榨后低温（14℃）发酵20天的方式得到基酒。第二次发酵按照传统方式在瓶中进行，然后在葡萄酒的沉淀物中陈酿18个月。

知名度

- 96分 - 2020 La Cav, 第二次生产
- 92分 - 2020 智利葡萄酒指南, 第二次生产
- 90分 - 2019 James Suckling, 第二次生产
- 93分 - 2019 La Cav, 第二次生产
- 91分 - 2018 智利葡萄酒指南, 第二次生产

品酒笔记

色泽: 清澈的金黄色，伴有持久的细气泡。

香气: 白色水果、木瓜酱、蜂蜜和烤杏仁的味道。

口感: 优雅、爽脆、复杂，伴有乳脂味，酸度适中，回味清爽。

美食搭配: 开胃酒、温和的奶酪、鱼类和贝类、白肉和水果。