

SANTA EMA®

赤霞珠

特级珍藏

年份2018

迈波山谷

100%赤霞珠

基本信息

酒精度:	13.5°
PH值:	3.36
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.63 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.44 g/L
残糖量:	3.19 g/L



原产地

上迈波谷，迈波山谷。葡萄园种植在高海拔的安第斯山脚下，这里是赤霞珠最富盛名的产区。

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

将这款葡萄存入不锈钢罐中，在86华氏度（30摄氏度）的温度下发酵七天，再经过苹果酸-乳酸发酵六天，将葡萄酒存入橡木桶中陈酿8-10个月，以给予其更好的复杂性和结构感。

陈酿

100%赤霞珠，四月中旬手工采摘。

知名度

- 91分 - 2020葡萄酒观察家，2018年份
- 90分 - 2020 Tim Atkin，2018年份
- 91分 - 2020智利葡萄酒指南，2018年份
- 92分 - 2020 La Cav，2017年份

品酒笔记

色泽：深紫红色。

香气：优雅，精致，复杂的黑樱桃和李子的果香，混合烟草、咖啡和烤面包的香气。

口感：结构良好，单宁成熟圆润，层次感丰富，回味悠长。

美食搭配：烤肉、炖菜、炖肉和熟奶酪。