

SANTA EMA®

佳美娜
特级珍藏
年份2018
卡恰布谷
100%佳美娜

基本信息

酒精度:	13.5°
PH值:	3.34
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.45 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.30 g/L
残糖量:	2.54 g/L



原产地

卡恰布谷。葡萄园位于山谷的农业中心，温暖的气候和温差为优雅、均衡的红色葡萄提供了有利条件。

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

这款葡萄压榨后在86华氏度（30摄氏度）的不锈钢罐中发酵7天，然后再进行6天的发酵后浸渍。一旦苹果酸-乳酸发酵，葡萄酒在橡木桶中陈酿8-10个月，以获得和供给更好的复杂性和结构感。

陈酿

100%在法国和美国橡木桶中混酿8-10个月。

知名度

- 92分 - 2020智利葡萄酒指南，2018年份
- 91分 - 2020 La Cav，2017年份
- 银牌 - 2020樱花日本女子葡萄酒奖，2017年份
- 银牌 - 2019年亚洲葡萄酒大奖，2017年份

品酒笔记

色泽：强烈的紫红色。

香气：樱桃、黑胡椒和巧克力的平衡香气。

口感：圆润、结构丰富，表现集中。拥有令人愉悦的果香余味。

美食搭配：可与意大利面、红烧肉、奶酪、清蒸蔬菜和经典智利菜肴，如 PASTEL DE PAPAS（土豆饼）、PASTEL DE CHOCLO（玉米派）和 EMPANADAS（南美大饺子）一起享用。