

SANTA EMA®

霞多丽
特级珍藏
年份2019
莱达山谷
100% 霞多丽

基本信息

酒精度:	13.5°
PH值:	3.43
总酸度 (H ₂ SO ₄):	4.04 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.53 g/L
残糖量:	3.29 g/L

原产地

莱达山谷。靠近海岸的葡萄园适合出产富有表现力并且矿物性很强的葡萄酒。

年份

2019年有一个非常干燥的冬天，紧接着迎来一个凉爽多雨的春天。这引起了葡萄开始成熟的转色期延迟，但是一个温暖阳光明媚的夏天，让那些在熟化过程中稍有落后的葡萄成熟了，甚至使白葡萄的收期提前了。秋天气候持续温暖干燥，直到红葡萄均匀成熟为止，最终收获了完全成熟的健康葡萄，并且质量和数量上都达到了我们的预期。

酿造方式

采取100%葡萄整串压榨。这款葡萄酒必须先用法国和美国橡木桶发酵，然后放在沉淀物中浸渍8个月。不做苹果酸-乳酸发酵。再被精细小心装瓶，以保持其复杂性和优雅风格。

陈酿

在法国和美国橡木桶中陈酿8个月（40%的混酿）

知名度

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

品酒笔记

色泽：明亮而强烈的金黄色。

香气：浓郁而复杂，伴有蜂蜜、成熟热带水果的清香，使人联想起香蕉、菠萝、西番莲果、吐司和香草的味道。

口感：新鲜，爽脆，令人愉悦，平衡良好，回味持久。

美食搭配：与多脂鱼、贝类、蟹肉、白肉和陈年奶酪搭配享用。

